

紅葉団子

製作協力／全国菓子研究団体連合会会長 全国二六会連合会会長 西尾智司



【材料】一〇〇本分

●生地(一個二三g×三色)

上新粉

一八〇g

餅粉

一五〇g

グラニュー糖

一四〇〇g

トレハ

三五〇g

本葛粉末

二〇g

冷水

一八〇〇g

白並餡

四五〇g

パンフキンパウダー

一〇g

食用色素(赤)

適量

抹茶

一〇g

●仕上げ材料

白鷺氷餅

約二〇〇g

【作り方】

① Aの材料を混ぜ合わせておく。

② ①の中に冷水を少しずつ入れ、混ぜ合わせた中に白並餡を加え、練り合わせる。

③ ②をせいろに入れて二〇分間蒸し上げる。

④ 蒸しあがった生地をよく杵でつく。

⑤ 生地をパンフキンパウダーで着色し(黄色)、三つに分ける。

⑥ 一つはさらに赤色を着色し(赤色)、もう一つは抹茶で着色して(緑色)三色にする。

⑦ 三色の生地二三gを団子に丸めて竹串にさし、四分間蒸し上げておく。

⑧ 仕上げに白鷺氷餅をまぶして出来上がり。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は日本におけるナガセヴィータ株式会社の登録商標です。

2004 24.04①3 トレハの四季 和21

