

紅葉路

清水にみちばながれる神なびの

照日ひそかに紅葉散りぬべし

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】六〇個分

●外郎生地

本葛粉末	四〇g
餅粉	一二〇g
上用粉	三八〇g
パンフキンパウダー	一〇g
グラニュー糖	五〇〇g
トレハ	二三〇g
冷水	六三〇g
食用色素(本紅・黄)	適量

●中餡

白小豆生餡	五〇〇g
冷水	三〇〇g
グラニュー糖	二〇〇g
トレハ	八〇g

【作り方】

- ① Aの材料を混ぜる。
- ② ①の中へ冷水を少しずつ入れながら、ホイッパーで練り合わせる。
- ③ ②を蒸し器に入れ、二〇分間蒸す。
- ④ 蒸し上がった外郎生地进行を滑らかにして一〇分の一量ぐらいの生地を本紅色と黄色で濃黄色に着色する。
- ⑤ 残りの外郎生地と併せて中餡をぼかし包み、三角ヘラを利用して、平形で紅葉をかたちどる。
- ⑥ ⑤に流れ水の焼印を押し、秋の清水の中に流される風景に仕上げる。

■「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。

2006 24.04①3 トレハの四季 和37

