



トレハの四季

春

春の果物の美しい姿に

楽しく響く笑い声

苺大福

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】三〇個分

●生地

餅粉	二〇〇g
上南粉	二〇g
グラニュー糖	一八〇g
トレハ	八〇g
冷水	二二〇g
ハローデックス	四〇g

●中餡

白生餡	二〇〇g
冷水	一五〇g
グラニュー糖	九〇g
トレハ	三〇g
蒸し卵黄身L	二個

●仕上げ材料

中生苺 M	三〇個
-------	-----

【作り方】

- ① 餅粉、上南粉、グラニュー糖、トレハを良く混ぜ合わせる。
- ② ①の中へ冷水を少しずつ入れながら、ホイッパーで混ぜた物を蒸し器にかけて蒸し上げる。
- ③ ②の生地をミキサーのフックで廻しながら、ハローデックスをなじませる。
- ④ 苺を中餡で包みこみ、さらに生地で包み仕上げる。

■「トレハ」「ハローデックス」「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16

