



トレハの四季

春

見渡すかぎりの菜の花畑

黄金に輝いている姿はとても美しく

素朴に感動をおぼえます

菜の花餅

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】四五个分

●生地

白玉粉	一〇〇g
冷水	二三〇g
餅粉	一〇〇g
グラニュー糖	八〇g
トレハ	三〇g

●中餡

白豆生餡	一〇〇g
冷水	二五〇g
グラニュー糖	二〇〇g
トレハ	七〇g
蒸し卵黄身L	三個
食用色素(緑)	適量

●カステラソボロ

卵	一〇〇g
上白糖	八〇g
気泡剤 ^{*1}	二三g
小麦粉	六五g
パンフキンパウダー	八g
牛乳	一二〇g

*1 リョートーエステルSP
ハ三菱化学フーズ株式会社V

【作り方】

- ① 白玉粉と冷水を混ぜた中へ、餅粉、グラニュー糖、トレハを加え、ホイッパーで混ぜ合わせ、せいろに入れて蒸し上げる。
- ② 蒸し上げたものを練り、中餡を包餡する。
- ③ ②にハローデックス(分量外)を薄めたシロップを塗り、カステラソボロをまぶして仕上げる。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」「ハローデックス」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。

2003 24.04①3 トレハの四季 和2

