



トレハの四季

秋

蕎麦茶餅

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】一〇〇個分

●餅生地

白玉粉	四〇〇g
冷水	四二〇g
グラニュー糖	五〇〇g
トレハ	二〇〇g
カラギナン	一・五g
冷水	二八〇g
ハローデックス	二〇〇g

●中餡

【粒餡】

生豆大納言	七五〇g
冷水	一二〇〇g
トレハ	七〇〇g
ハローデックス	一五〇g

●仕上げ材料 蕎麦茶

【作り方】

- ① 白玉粉に冷水を入れて、よく練り合わせておく。
- ② ①をせいろに入れて、一五分間蒸し上げる。
- ③ Aの材料を混ぜ、火にかけてシロップを作る。
- ④ ②の蒸しあがった生地を鍋に入れて練りながら、シロップを三回ぐらいに分けて加える。
- ⑤ 上さらにハローデックスを入れながら練り上げる。
- ⑥ ⑤で粒餡二八gを包む。
- ⑦ 包餡した物に蕎麦茶をまぶして、小判型にしてから、焼ゴテで松葉焼印をして出来上がり。

■「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19

