

藪柑子

黒豆の香り疲とり縁起をかつぎ初春の赤実
藪柑子かな

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】四〇個分

●丹波黒豆鹿の子

丹波生黒豆	一五〇g
グラニュー糖	一八〇g
トレハ	六〇g
氷砂糖	一〇〇g
冷水	二五〇g

「2回目の蜜」

グラニュー糖	一五〇g
ハローデックス	一〇〇g

●中餡

白生餡	五〇〇g
白双目糖	二〇〇g
トレハ	八〇g
冷水	二五〇g
抹茶	二g

●艶寒天

糸寒天	一〇g
冷水	五〇〇g
グラニュー糖	三〇〇g
トレハ	一〇〇g
ハローデックス	五〇g

●仕上げ材料

こなし(藪柑子の葉と赤の実)

【作り方】

- ① 丹波黒豆を柔らかく炊く。
- ② グラニュー糖、トレハ、氷砂糖、冷水を火にかけシロップを作る。
- ③ シロップの中へ黒豆を入れて、一昼夜寝かしておく。
- ④ 二日目に黒豆をざるに上げて蜜を切り、蜜の中へ二回目の蜜用のグラニュー糖、ハローデックスを入れ、火にかける。沸騰したら黒豆を入れ再度一昼夜蜜漬けにする。
- ⑤ 三日目にザルに上げて蜜を切った後、黒豆を半分に切り、中餡全体に切口を外にして仕上げ、艶寒天を塗る。
- ⑥ 最後に、こなしの藪柑子の葉と赤の実を付けて仕上げる。

■「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26

