

長谷寺の花の王

仙垣の牡丹がご馳走かな

## 長谷牡丹

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

## ●薯蕷生地

|           |      |
|-----------|------|
| 山の芋(生)    | 三〇〇g |
| 卵黄身M      | 三個   |
| 上白糖       | 六〇〇g |
| トレハ       | 一五〇g |
| 上用粉       | 四八〇g |
| 食用色素(挽茶色) | 適量   |
| 卵白身       | 適量   |

## ●中餡

|         |       |
|---------|-------|
| 白小豆澆し生餡 | 一五〇〇g |
| 冷水      | 九〇〇g  |
| グラニュー糖  | 五四〇g  |
| トレハ     | 二六〇g  |
| 桜花の塩づけ  | 七〇g   |
| 食用色素(紅) | 少々    |

## ●仕上げ材料

|           |    |
|-----------|----|
| 練切(黄色のしべ) | 少々 |
|-----------|----|

## 【作り方】

- ① 山の芋の皮をむき、卸し金ですり、とろろにする。
- ② ①の中へ卵黄身を入れて、合わせておく。
- ③ ②の中へ上白糖、トレハを入れてよくすり合わせる。
- ④ 上用粉を③の中に入れて、少しずつ練り合わせて薯蕷生地を作る。
- ⑤ ④の生地の一部を挽茶色に染めて、卵白身でゆるくのばしておく。
- ⑥ ④を三つ種に切り、中餡を包み込む。
- ⑦ ⑥を形どり、⑤を塗り、蒸し上げる。
- ⑧ 練切(黄色のしべ)をつけて、牡丹の花に仕上げる。

■「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。

2005 24.04①3 トレハの四季 和28

