

## 草餅

【製作協力】岐阜 御栗司 香梅 小森文夫

## 【作り方】

## 【皮】

- ① 蒸練機にAを入れて、六分間練る。
- ② 蒸練機の蓋を開けて、Bを入れて混ぜる。
- ③ 生地を取り出して、粗熱が取れたら、餅つき機で二〜三分間つく。

## 【中餡】

- ① 蜜漬けをつくる。北海小豆を圧力釜で煮て、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに浸して三時間置く。
- ② ①に白双糖を入れ、弱火で一時間程度火を入れて、一晚寝かせる。
- ③ 翌朝、弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。
- ④ ③の蜜に、赤小豆並餡と粉寒天を入れて溶かし、糖度六四%になるまで煮詰める。
- ⑤ ③の豆を加え、混ぜたなら、弱火で五分間程度火を入れる（粒の残る粒餡ができれば）。

## ワンポイント

トレハを加えると、皮がしっとりとし、時間経過によって硬くなるのを抑えます。さらに、よもぎの色が鮮やかに出て、苦味を適度に調えます。トレハを加えた中餡はあっさりとした甘味に仕上がりと、また、成形後の水分移行を抑えます。

■「トレハ」TREHA「トレハの四季」は、林原の登録商標です。

一四〇個分	
【皮】	
B	A
よもぎ	米粉
よもぎリキュール*1	水
五〇〇g	上白糖
五〇〇g	トレハ
五〇〇g	一・八 kg
	一・三五 kg

【中餡】	
「北海小豆の蜜漬け」	
A	B
北海小豆	白双糖
四升	トレハ
七五〇g	水
五〇〇g	白双糖
一五〇g	赤小豆並餡*1
七五〇g	赤小豆生餡*1
	一〇三 kg
	六・一 kg
	六六〇g
	二・五 kg
	【中餡仕上げ】
	北海小豆の蜜漬け
	四升
	赤小豆並餡
	六 kg
	粉寒天
	一四四g

## 【仕上げ】

木型で直径七〜八cmに成形した皮の中央に中餡を置いて写真の要領で包む（仕上がり六五g／皮四〇g、中餡二五g）、あるいは自動包餅機で成形する（冷凍可）。