

長さ約10cmの竹筒六六本分

「水羊羹」

糸寒天……………二五g

水……………一・七kg

氷砂糖……………一・一kg

 A
 トレハ……………一五〇g

葛粉……………二五g

小豆並餡*1……………一・八八g

 *1：小豆生餡（北海小豆生豆四分一〇・三kg、白双糖六・一kg、
 トレハ六〇g、水二・五kgで糖度五二%まで炊き上げる。

【作り方】

- ① 一晚水につけた糸寒天をよく洗い、水の配合のうち一・五kgと合わせて溶かす。
- ② Aを加えて溶かす。
- ③ 葛粉を残り得水（二〇〇g）で溶き、小豆並餡に加えて混ぜ合わせる。
- ④ ②と③をおしで濾して鍋に移し、沸騰させたら火を切る。
- ⑤ ④の鍋を水を張った少し大きめのボールにつけてゴムホースで水を流し、しゃもじで混ぜながら、人肌程度まで冷ます。
- ⑥ 竹筒に流し、シールで密閉する。
- ⑦ スチーマーを温調80℃に設定し、約二〇分間蒸気殺菌する。
- ⑧ 水にひたし冷やす。

ワンポイント

トレハを加えると、あっさりとした甘味に仕上がります。また、糸寒天の匂いを抑えるとともに、並餡と合わせたときの分離も抑えます。水持ちがよくなるため、離水を防ぎ、つるりとした食感を保って、喉越しがよくなります。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。



竹筒水羊羹

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫