



# 桜餅

【製作協力】岐阜 御栗司 香梅 小森文夫

## 【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を弱火で一時間程度火を入れて一晩寝かせる。
- 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、混ぜ合わせてから、弱火で五分間程度火を入れる（仕上げ糖度四九%）。

## 【仕上げ】

包餡（皮三〇g、中餡十八g）し（冷凍可）、つや天を塗って（つや出しと葉離れをよくするため）、桜の葉で包む。

- ## 【作り方】
- ### 【道明寺】
- ① Aを合わせて三〇分間浸しておく。
  - ② Bを溶かし、食用色素（配合外）で赤色に着色する。
  - ③ ②に①を加えて、沸騰するまで炊き、二時間程度休ませる。

■「トレハ」「TREHA」「トレハの四季」は、林原の登録商標です。

一〇〇〇個分

### 【道明寺】

道明寺（三ツ割）……………五升  
ぬるま湯……………五升

### B

水……………四升  
白双糖……………六・七五kg  
トレハ……………七五〇g

### A

北海小豆……………四升  
白双糖……………七・五kg  
トレハ……………七五〇g

### 水

……………八・五kg

### 【赤小豆並餡】

赤小豆生餡\*1……………一〇・三kg

白双糖……………六・一kg

トレハ……………六六〇g

水……………二・五kg

\*1…北海小豆使用（生豆四升分）

### 【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

### 【仕上げ材料】

つや天\*1

桜の葉の塩漬け

\*1…糸寒天五〇g、白双糖一八kg、トレハ二〇〇g、水一八kgを糖度六五%まで煮詰める。

### ワンポイント

トレハを加えると、道明寺の生地がやわらかくつややかで、みずみずしい状態を保って硬くなりにくくなります。中餡は甘味が抑えられて口溶けもよく、粒もきれいに残ります。生地との水分移行を抑えるため、作りたての状態を保ちます。また、包餡後の冷凍が可能で、冷解凍後も風味と状態を維持します。