

秋風が吹けば

美しい京の野山の錦が色とりどりに燃え

目を楽しませてくれる作品です

梢の秋

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】八五個分

●きんとん

【本練切】

山の芋(蒸したももの)	一〇〇〇g
グラニュー糖	四〇〇g
トレハ	一五〇g
白並餡	八〇〇g
カップリングシュガー	五〇g
食用色素(赤・黄・緑)	適量

●中餡

【外郎】

トレハ	一〇〇g
グラニュー糖	二三〇g
上用粉	一六〇g
餅粉	五〇g
本葛粉	三〇g
冷水	三五〇g
赤小豆並餡	一六〇〇g

【作り方】

- ① 山の芋を二〇分くらい蒸し、裏ごししておく。
- ② ①を鍋に入れ、五回ぐらいにかけてグラニュー糖、トレハを入れて練り、さらに白並餡を入れてかたく練り、上がりにカップリングシュガーを入れる。
- ③ 外郎の配合を合わせ蒸し上げる。
- ④ ③の外郎を、赤小豆並餡一八gで包み込む。
- ⑤ ②を三色(黄緑色、オレンジ色、黄色)に染め、通してそばろにする。
- ⑥ ④の上に、きんとんを箸で三色つけて仕上げる。

■「トレハ TREHA」カップリングシュガー「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。