

花爛漫

桜の名所の声がかきかれる季節
時折の風に降り散る花びらから
春の宵を想像してみた作品です

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】五五個分
●生地

トレハ	四四〇g
白双目糖	一〇〇g
冷水	四五〇g
白豆生餡	一一三〇g
餅粉	七〇g
冷水	七〇g
山の芋	二二〇g
グラニュー糖	二二〇g
食用色素(紅・黄)	適量

●中餡

白双目糖	二二〇g
トレハ	五〇g
冷水	二五〇g
赤小豆生餡	五〇〇g

【作り方】

- ①トレハ、白双目糖、冷水を火にかけ、白豆生餡を入れ火取餡にする。
- ②餅粉を冷水で練ったものを蒸しておく。
- ③山の芋を蒸し、裏ごしをして、グラニュー糖で練っておく。
- ④②と③を併せて①に入れ練り上げる。
- ⑤④の練切餡を半分紅色に着色し、ほかしながら中餡を包餡する。
- ⑥上に黄色に着色した練切餡をのせて花片びらをおこし、三角ペラで五つに切って仕上げる。

■「トレハ・TREHA」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。