

春景色

訪れた春が美しく
大地の移り変わり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】五〇個分
●村雨生地

B		A	
餅粉	三〇五g	白生餡	一〇〇〇g
トレハ	四〇g	冷水	四〇〇g
食用色素(紅)	適量	白双目糖	四五〇g
上白糖	八〇g	トレハ	一二〇g
上白糖	八〇g	上白糖	一〇五g

●小倉羊羹

糸寒天	一〇g
冷水	七〇〇g
グラニュー糖	二四〇g
トレハ	一二〇g
大納粒餡	一二〇〇g

【作り方】

- ① Aの材料で白火取餡を作る。
- ② Bの材料を混ぜ合わせた中へ①の白火取餡を入れ、混ぜたものを淡い紅色に着色する。
- ③ 枠の中へそぼろに出し、箸で平らに延ばして一八分間蒸し上げる。
- ④ 小倉羊羹を作り、蒸し上げた村雨生地の上に流し、すだれで巻き、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。