

未開香

梅の花 雪の寒さに未開香の花を心まち

遅い冬の日々

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】二〇個分

●生地

A	
餅粉	一五g
落雁粉	二〇g
小麦粉	一〇五g
上白糖	一一〇g
トレハ	三〇g
牛乳	一二〇g
加糖練乳	一〇g
白並餡	三〇g
冷水	一二〇〜一五〇g

●中餡

白生餡	二五〇g
冷水	一二〇g
グラニュー糖	一一〇g
トレハ	四〇g
カップリングシュガー	一五g
梅果肉	五〇g

●仕上げ材料

練切(梅の花)

氷餅

【作り方】

- ① Aの材料を混ぜ合わせておく。
- ② ①の中へ牛乳を少しずつ入れ、ホイッパーで混ぜながら溶かす。
- ③ ②の中へ加糖練乳、白並餡を加え、冷水を入れながら溶かし混ぜる。
- ④ 一文寸(平鍋)を用いて、どらきじで一二センチに流し焼き上げる。
- ⑤ 中餡を生地で袱紗包みにたたみ込む。
- ⑥ 上に練切の梅の花をつけて、氷餅をちらし仕上げる。

■「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。