



トレハの四季

春

見渡すかぎりの菜の花畑

黄金に輝いている姿はととも美しく

素朴に感動をおぼえます

# 菜の花餅

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】四五个分

### ●生地

白玉粉	一〇〇g
冷水	二三〇g
餅粉	一〇〇g
グラニュー糖	八〇g
トレハ	三〇g

### ●カステラソボロ

卵	一〇〇g
上白糖	八〇g
気泡剤*1	二三g
小麦粉	六五g
パンフキンパウダー	八g
牛乳	一二〇g

### ●中餡

白豆生餡	一〇〇g
冷水	二五〇g
グラニュー糖	二〇〇g
トレハ	七〇g
蒸し卵黄身L	三個
食用色素(緑)	適量

\*1 リョートーエステルSP  
ハ三菱化学フーズ株式会社

## 【作り方】

- ① 白玉粉と冷水を混ぜた中へ、餅粉、グラニュー糖、トレハを加え、ホイップバーで混ぜ合わせ、せいろに入れて蒸し上げる。
- ② 蒸し上げたものを練り、中餡を包餡する。
- ③ ②にハローテックス(分量外)を薄めたシロップを塗り、カステラソボロをまぶして仕上げる。

■「トレハ」「TREHA」「ハローテックス」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
 大阪支店 TEL.06-6537-9003  
 札幌営業所 TEL.011-271-2372  
 仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
 名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
 岡山営業所 TEL.086-274-7301  
 福岡営業所 TEL.092-473-8693

L'プラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310  
 L'プラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206  
 本社 TEL.086-224-4312

2003 15-1・①・2