

水中花 夏に見える涼菓 百花の王

# 水牡丹

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

●生地

粉寒天	六g
冷水	六五〇g
ゲル化剤* <sub>1</sub>	二五g
ゼリー用ゲル化剤* <sub>2</sub>	三g
トレハ	二四〇g
グラニュー糖	四五〇g
白並餡	八〇g
カップリングシュガー	八〇g
食用色素(紅)	適量

●中餡

白生餡	五〇〇g
冷水	二五〇g
グラニュー糖	二〇〇g
トレハ	五〇g
カップリングシュガー	二五g
梅肉ペースト	一〇〇g

\*1 イナゲルAM六〇ーA

△伊那食品工業株式会社▽

\*2 ゼラゲン

△株式会社高上馬▽

【作り方】

- ① 粉寒天と冷水を加熱し、溶かす。
- ② Aの材料を混ぜ合わせておく。
- ③ ①の中へ②を少しずつ入れ、ホイッパーで混ぜながら溶かす。
- ④ ③の中へ白並餡、カップリングシュガーを入れて溶かし、薄紅色に着色する。
- ⑤ ④をどらさじでステンレス作業台の上にくす丸く流し固める。
- ⑥ 中餡を⑤で袱紗包みのように包み仕上げる。

■「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。