



トレハの四季

夏

夏の川に若鮎が泳ぐ姿が涼一味

清流

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

●琥珀羹

糸寒天

二〇g

冷水

一三〇g

グラニュー糖

七〇〇g

A
ゼリー用ゲル化剤^{*2}

三g

トレハ

二五〇g

カップリングシュガー

八〇g

ホワイトキュラソー

二〇g

●仕上げ材料

大納言

一個につき三個

羊羹(若鮎型抜き)

*1……ゼラゲン

△株式会社高上馬▽

【作り方】

- ① 糸寒天と冷水を加熱して溶かし、Aの材料を加え糖度三二%程度まで煮詰める。
- ② ①にカップリングシュガー、ホワイトキュラソーを入れる。
- ③ 水型の容器に②を半量程度こし流し入れる。
- ④ 大納言をちらした中に羊羹の若鮎型抜きを入れ、残りの②を入れて出来上がり。

■「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。



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