

紅葉団子

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】一〇〇本分

●生地(一個二三g×三色)

上新粉	一八〇g
餅粉	一五〇g
グラニュー糖	一四〇g
トレハ	三五〇g
本葛粉末	二〇g
冷水	一八〇g
白並餡	四五〇g
パンキンパウダー	一〇g
食用色素(赤)	適量
抹茶	一〇g

●仕上げ材料

白鷺氷餅……………約二〇〇g

【作り方】

- ① Aの材料を混ぜ合わせておく。
- ② ①の中に冷水を少しずつ入れ、混ぜ合わせた中に白並餡を加え、練り合わせる。
- ③ ②をせいろに入れて二〇分間蒸し上げる。
- ④ 蒸しあがった生地をよく杵でつく。
- ⑤ 生地を、パンキンパウダーで着色し(黄色)、三つに分ける。
- ⑥ 一つはさらに赤色を着色し(赤色)、もう一つは抹茶で着色して(緑色)三色にする。
- ⑦ 三色の生地二三gを団子に丸めて竹串にさし、四分間蒸し上げておく。
- ⑧ 仕上げに白鷺氷餅をまぶして出来上がり。

■「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。