



トレハの四季

秋

# 熟し柿

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】一〇〇個分

### ●柿甘露煮

グラニュー糖	一二〇〇g
トレハ	一五〇g
ハローデックス	五〇g
冷水	七五〇g
生柿スライス	二五〇〇g

### ●柿の額

白並餡	一〇〇〇g
小麦粉	九g
餅粉	一g
上白糖	一〇g
食用色素(緑)	適量

### ●仕上げ材料 艶寒天

●中餡	
白生餡	五〇〇g
冷水	二〇〇g
白双糖	二〇〇g
トレハ	五〇g

## 【作り方】

### ●柿甘露煮

- ①グラニュー糖、トレハ、ハローデックス、冷水を火にかけ、シロップを作る。
- ②シロップの中へ生柿スライスを入れ、ねかしておく。
- 仕上げ
- ③中餡の上に柿甘露煮を少しずつ付ける。
- ④柿の鹿の子仕立てに、艶寒天をてんぷらにしておく。
- ⑤上に柿の額を乗せて出来上がり。

■「トレハ」「TREHA」「ハローデックス」「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

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

2004 15・2・①・2