

春うららら

初春の可愛い桜の花片を表現

桜が花開いて春が来る…

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】四〇個分

●村雨生地

A		B		C	
白火取餡	五八〇g	グラニュー糖	一〇〇g	山芋粉末	六g
卵黄身LL	二個半	トレハ	三五g	上南粉	七g
トレハ	七〇g	卵白身LL	二個半	小麦粉	二八g
				軽羹粉	三七g
				イスバタ	二g

●軽羹種

D	
生つくね芋	一四〇g
グラニュー糖	四五〇g
トレハ	六〇g
冷水	二八〇g
イスバタ	三g
軽羹粉	二三〇g
上南粉	三〇g
小麦粉	二〇g
上南粉	二〇g
食用色素(紅)	適量

●仕上げ材料

黄身餡
黒豆
練切(桜)

【作り方】

●村雨生地

- ① Aの材料を合わせる。
 - ② 卵白身をホイッパーで立て、Bの材料を三回くらいに分けながら入れ、メレンゲ(淡雪)を作る。
 - ③ ①の中へ②を入れ、混ぜ合わせておく。
 - ④ ③の中へCの材料を入れ、村雨生地を作る。
 - ⑤ 三二センチの金枠にセバレートシートを敷き、中に入れ蒸し上げる。
- 軽羹生地
- ⑥ 生つくね芋とグラニュー糖、トレハ、冷水を数回にわたりミキサーですり合わせる。
 - ⑦ ⑥の中へDの材料を入れ合わせ、淡い紅色に着色する。
 - ⑧ ⑦を⑤の上に流し、再度蒸し上げる。
- 仕上げ
- ⑨ ⑧を長さ九センチ、厚さ二ミリくらいに切り、中餡二〇gを巻き、中に黒豆を一粒、上に練切の桜をつけて仕上げる。

■「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。