



トレハの四季

春

春の果物の美しい姿に

楽しく響く笑い声

苺大福

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】三〇個分

●生地

餅粉	二〇〇g
上南粉	二〇g
グラニュー糖	一八〇g
トレハ	八〇g
冷水	二二〇g
ハローデックス	四〇g

●中餡

白生餡	二〇〇g
冷水	一五〇g
グラニュー糖	九〇g
トレハ	三〇g
蒸し卵黄身L	二個

●仕上げ材料

中生苺M	三〇個
------	-----

【作り方】

- ① 餅粉、上南粉、グラニュー糖、トレハを良く混ぜ合わせる。
- ② ①の中へ冷水を少しずつ入れながら、ホイッパーで混ぜた物を蒸し器にかけて蒸し上げる。
- ③ ②の生地をミキサーのフックで廻しながら、ハローデックスをなじませる。
- ④ 苺を中餡で包みこみ、さらに生地で包み仕上げる。

●仕上げ

■「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