



トレハの四季

春

藤棚の中を通り抜けると

風にゆれて藤の紫はとでも明るく美しい

枝垂れ藤

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

●練切

白双目糖……………二三〇g

トレハ……………七〇g

冷水……………二〇〇g

白小豆生餡……………六〇〇g

餅粉……………三五g

冷水……………四〇g

山の芋……………一〇〇g

グラニュー糖……………一〇〇g

ハローデックス……………五〇g

食用色素(紫)……………適量

●中餡

白双目糖……………二四〇g

トレハ……………六〇g

冷水……………二四〇g

赤小豆生餡……………五〇〇g

【作り方】

① 冷水の中へ白双目糖、トレハを入れ火にかけ、シロップを作る。

② ①の中へ白小豆生餡を入れ、火取りながら固くしておく。

③ 先にAの材料を練ったものを蒸しておく。山の芋も蒸し、裏ごししてグラニュー糖で練っておく。

④ ②の中へ③を入れてかたく練り、さらにハローデックスを入れて練り上げる。

⑤ 熱が冷めたら半分紫色に着色し、残り半分の白練切と貼り付け合せて中餡を包餡する。

⑥ 三角べらで枝垂れ藤風に形どったものへ筋をつけて、上から切り込み、藤に見立てて仕上げる。

■「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

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