

朝の花

夏の朝うれしさも一時はかなし朝の花

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】五五個分

●生地

山の芋	一八〇g
上白糖	三六〇g
トレハ	四〇g
上粉	二八〇g
紫芋パウダー	三g
抹茶	適量

●寒天液

糸寒天	四g
冷水	二〇〇g
グラニュー糖	一一〇g
トレハ	四〇g
ハローデックス	一〇g

●中餡

小豆生餡	一〇〇〇g
冷水	四〇〇g
グラニュー糖	四五〇g
トレハ	八〇g
ハローデックス	五〇g

【作り方】

- ① 山の芋を卸し金ですり、上白糖、トレハを入れる。
- ② ボールの中でよく粘りが出るまですり合わせる。
- ③ ②の中へ上粉、紫芋パウダーを入れ練り合わせて生地を作る。
- ④ ③の生地を少量取り置き、残りは上粉を手粉にして中餡を包み、中央を指先でくぼませ、三角ヘラでスジを花片に形取る。
- ⑤ 少量取り置いた生地を抹茶で着色して伸ばし、朝顔の葉型で抜き、貼り付ける。
- ⑥ 蒸し器で一〇分間蒸し上げる。
- ⑦ 仕上がり寒天液をくぼみに流し、朝露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。