

心あらたに初釜の

花びらの美しさにほのかな

花びら餅

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】六〇個分

●生地

A	
本葛粉	三〇g
浮粉	二五g
白玉粉	一〇〇g
上用粉	三六〇g
グラニュー糖	五五〇g
トレハ	一八〇g
冷水	五一〇g
白並餡	一〇〇g
食用色素(紅)	適量
片栗粉	分量外

●中餡

氷砂糖	二五〇g
トレハ	一〇〇g
ハローデックス	一〇〇g
白小豆生漉し餡	一〇〇〇g
冷水	六〇〇g
白味噌	二二〇g
食用色素(紅)	適量
ゴボウ(柔らかく煮たもの)	六〇本分
冷水	一〇〇〇g
トレハ	一〇〇g
グラニュー糖	三五〇g
ハローデックス	五〇g

【作り方】

- ① Aの材料を混ぜ合わせた中へ、冷水を入れ練り合わせる。
- ② ①の中へ白並餡を加え練り三〇分間蒸し上げる。
- ③ フキンで滑らかにもみ、片栗粉の上で延ばし一二号の丸型で抜く。
- ④ 生地の一部を紅色に着色し、菱形に切った物を作っておく。
- ⑤ 丸型の生地の上に④の菱し形の生地をのせ、中餡にゴボウ甘露煮を巻き込み、半分にたたみ合わせて仕上げる。

■「トレハ(TREHA)ハローデックス」は日本における林原の登録商標です。