

寒椿

冬の山雪の中に紅一点の花 目の色染しけり

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

●羊羹

糸寒天	一四g
冷水	五〇〇g
グラニュー糖	三二〇g
トレハ	八〇g
ハローデックス	六〇g
白並餡	六〇〇g
食用色素(本紅・黄)	適量

●中餡

〔黄身餡〕

白並餡	一〇〇〇g
蒸し卵黄身	五個
ハローデックス	八〇g

〔外郎種〕

上用粉	一八〇g
餅粉	五〇g
本葛	一五g
浮粉	一二g
グラニュー糖	三三〇g
トレハ	九〇g
冷水	三二〇g

●仕上げ材料

練切(黄色のしべ、椿の葉)
氷餅

【作り方】

- ① 糸寒天、冷水を火にかけ溶かす。
- ② 溶けたらグラニュー糖、トレハ、ハローデックス、白並餡を入れ煮詰める。
- ③ 煮詰めた羊羹液に本紅と黄色を少々入れて赤くする。
- ④ ステンレス作業台の上にどらさじで一二cmの丸型に流し固める。
- ⑤ 外郎種を蒸したものを中包に使い、黄身餡を包みこんでおく。
- ⑥ ④の羊羹を手に取り⑤を包み手形で五片の花弁に見立てる。
- ⑦ 上に練切の黄色のしべと椿の葉をつけ、氷餅を少々ふりつけ寒の雪が少しいった様に仕上げる。

■「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。