



トレハの四季

秋

蕎麦茶餅

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】一〇〇個分

●餅生地

白玉粉	四〇〇g
冷水	四二〇g
グラニュー糖	五〇〇g
トレハ	二〇〇g
カラギナン	一・五g
冷水	二八〇g
ハローデックス	二〇〇g

●中餡

【粒餡】

生豆大納言	七五〇g
冷水	一二〇〇g
トレハ	七〇〇g
ハローデックス	一五〇g

●仕上げ材料 蕎麦茶

【作り方】

- ① 白玉粉に冷水を入れて、よく練り合わせておく。
- ② ①をせいろに入れて、一五分間蒸し上げる。
- ③ Aの材料を混ぜ、火にかけてシロップを作る。
- ④ ②の蒸しあがった生地を鍋に入れて練りながら、シロップを三回ぐらいに分けて加える。
- ⑤ 上がりにハローデックスを入れながら練り上げる。
- ⑥ ⑤で粒餡二八gを包む。
- ⑦ 包餡した物に蕎麦茶をまぶして、小判型にしてから、焼ゴテで松葉焼印をして出来上がり。

■「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