

秋の野に咲く花は姿美しく 竜胆かな

竜胆草

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】八〇個分

●本練切

白双目糖	三五〇g
トレハ	一八〇g
冷水	四〇〇g
白小豆生漉し餡	一〇〇〇g
生山芋	三〇〇g
グラニュー糖	一五〇g
ハローデックス	一二〇g
食用色素(紫)	適量

●中餡

赤小豆生漉し餡	一〇〇〇g
冷水	六〇〇g
白双目糖	三八〇g
トレハ	一五〇g

●仕上げ材料

本練切(緑色の額)

【作り方】

- ① 白双目糖、トレハ、冷水を鍋に入れ火にかける。
- ② ①の中へ白小豆生漉し餡を入れ、火取りながらかために炊きあげる。
- ③ 生山芋を1cm角に切ったものを蒸し、裏ごしした中にグラニュー糖を数回に分けて入れ、練る。
- ④ ②の中に③を入れ、ハローデックスを入れ練り上げる。
- ⑤ ④の熱が冷めたら適量を紫色に染め、白色の本練切とほかしながら、中餡を包餡する。
- ⑥ 本練切の緑色の額を三方所につけ、茶巾しぼりで形どり、竜胆の花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。