



トレハの四季

夏

涼風に緑葉射し込む夏氷かな

氷室餅

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

カラギナン	五二g
グラニュー糖	四四〇g
本葛粉末	二四g
加工でん粉 ^{*1}	三六〇g
トレハ	一一〇g
冷水	一六〇〇g
ハローデックス	一一〇g
梅酒	二二〇g
クエン酸	六g
酒石酸カリウム	四g

●中餡

白並餡	一〇〇〇g
梅酒	七〇g
青梅ピューレ	一〇〇〇g
ハローデックス	五〇g
クエン酸	四g

●仕上げ材料

若楓の生葉	六〇枚
氷餅	

*1 あさつゆ

△奥野製菓工業株式会社▽

【作り方】

- ① カラギナンとグラニュー糖を混ぜ合わせておく。
- ② 本葛粉末、加工でん粉、トレハを混ぜ合わせる。
- ③ ①と②をボールに入れ、冷水を少しずつ入れながら練り合わせる。
- ④ ③を火にかけて加熱しながら練り、その中にハローデックス、梅酒、クエン酸、酒石酸カリウムを加えながら練り上げる。
- ⑤ ④の生地の中餡を包み込む。
- ⑥ 氷餅の上で転がしながら全体に塗す。
- ⑦ 仕上げに若楓の生葉をのせる。

■「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