

冬木立

冬の松も雪が積もれば重み増し 助け網

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

●生地

グラニュー糖	四〇〇g
トレハ	一三〇g
カップリングシュガー	二〇g
冷水	五〇〇g
白小豆澱し生餡	一〇〇〇g
抹茶	二g
食用色素(緑)	適量

●中餡

大納言生小豆	三〇〇g
冷水	三五〇g
氷砂糖	三〇〇g
トレハ	九〇g
ハローデックス	三〇g

●仕上げ材料

桃山種のつりひも	四〇〇本
氷餅	

【作り方】

- ① グラニュー糖、トレハ、カップリングシュガー、冷水を鍋に入れて溶かす。
- ② ①の中に白小豆澱し生餡を入れ、加熱しながら抹茶、緑色を加えて仕上げる。
- ③ 手通しのきんとん通しでそばろにして、中餡一七gにそばろ二三gをつけて仕上げる。
- ④ きんとんの上に桃山種のつりひもを五ヶ所につける。
- ⑤ 上に氷餅をのせ、雪に見立てて出来上がり。

■「トレハ」「FREHA」「ハローデックス」「カップリングシュガー」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。