

山々の行く秋 落ちた栗のいが

足で踏みふみ 栗拾いの思い

栗ほつくり

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

●栗甘露煮

新生栗	一〇〇〇g
グラニュー糖	六五〇g
トレハ	二五〇g
ハローデックス	一〇〇g
冷水	二〇〇〇g

●上南羹

粉寒天	三g
冷水	二五〇g
グラニュー糖	二七〇g
トレハ	八〇g
ハローデックス	二〇g
上南粉	一五g
上白糖	一五g

●中餡

白小豆生餡	八〇〇g
冷水	四八〇g
白双目糖	三五〇g
トレハ	一二〇g
蒸し卵黄身L	一〇個
食用色素(緑)	適量

【作り方】

●栗甘露煮

- ① 新生栗をたっぷりの水で柔らかく炊く。
- ② 冷수에グラニュー糖二分の一量とトレハを入れた鍋を火にかけてシロップを作り、①を入れて一昼夜おく。
- ③ ②の栗をザルにあげ、シロップの中に残りのグラニュー糖とハローデックスを入れ、沸騰させる。
- ④ ③のシロップに、ザルにあげておいた栗を入れて火を切り、再び一昼夜おく。
- 仕上げ
- ⑤ 中餡の三分の一を緑色に着色したものを着色していない中餡で包み、棒状に伸ばす。その上に、半切りにした④の栗を無造作につける。
- ⑥ 上南羹を吹き上げ⑤の上にかけて切り出し、秋の栗拾いの思いをほせ仕上げる。

■「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。