

笹巻の中の露衣風に涼に表現

雲屑の美涼さに酔い舌に涼を想う

笹巻の露衣にみせかけ夏盛りかな

笹巻雲屑葛

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

●道明寺

道明寺三つ割……………二〇〇g

冷水……………一六〇g

グラニュー糖……………一〇〇g

トレハ……………三〇g

冷水……………一六〇g

カップリングシュガー……………二五g

A

●中餡

小豆生餡……………一五〇g

冷水……………六〇g

グラニュー糖……………五五〇g

トレハ……………二〇〇g

ハローデックス……………七〇g

●仕上げ材料

笹の葉……………一〇〇枚

●生地

吉野本葛……………四四〇g

冷水……………一五〇g

グラニュー糖……………五五〇g

トレハ……………二五〇g

ハローデックス……………三〇〇g

【作り方】

●道明寺

① 道明寺三つ割に冷水を加え吸水させた後、一五分間ぐらい蒸す。

② Aの材料を鍋に入れ火にかけ、沸騰させる。

③ ②の鍋に①を入れ加熱して火を止め、蒸らす。

●生地

④ 吉野本葛に冷水を入れながら混ぜ合わせる。

⑤ 鍋に④とグラニュー糖、トレハ、ハローデックスを入れ、火にかけながら本かえしにする。

●仕上げ

⑥ ⑤と③を合わせ、煮詰める。

⑦ ⑥を手にとり、中餡を包む。

⑧ せいろで一三分間ぐらい蒸す。

⑨ 笹の葉でラッパ風に巻き、仕上げる。

■「トレハ」TREHA「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。