

初秋の山々の姿を求めて山狩りに。
松茸と出会った嬉しい感覚を
思い出す作品です

秋の味覚

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】五〇個分

●生地

山の芋	一五〇g
上白糖	三〇〇g
トレハ	八〇g
パンキンパウダー	二g
上粉	二四〇g

●中餡

赤小豆生餡	八〇〇g
冷水	五五〇g
グラニュー糖	四〇〇g
トレハ	九〇g
栗の甘露煮	二五〇g

【作り方】

- ①山の芋を下ろし金ですり、上白糖、トレハ、パンキンパウダーを合わせたものを入れ、よくすり合わせておく。
- ②①の中を上粉を入れ、練り合わせて生地を作る。
- ③グラニュー糖、トレハ、冷水を火にかけ、赤小豆生餡を入れ炊き上げ、仕上がり直前に刻んだ栗の甘露煮を入れる。
- ④②の生地を三つ種に切り、生地を焼きゴテで焼いて、焼き面を外にして中餡を包む。
- ⑤手型で松茸を形取り、蒸して仕上げる。

■「トレハ・TREHA」・「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。