

菊の花盛り、とげこんだ香りが

秋の日和に出会い、美しく秋一色。

心が和む作品です

大輪菊

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】一一〇個分

● 煉切

白生餡	一四〇〇g
白双目糖	六〇〇g
トレハ	二〇〇g
冷水	一〇〇〇g
白玉粉	一〇〇g
山の芋(蒸したもの)	二七〇g
グラニュー糖	一〇〇g
トレハ	八〇g
マルトラップ	一〇〇g
食用色素(紅・黄)	適量

● 中餡

白小豆生餡	一〇〇〇g
冷水	六〇〇g
白双目糖	三五〇g
トレハ	一八〇g
蒸し卵黄身L	五個
● 仕上げ材料	
練切(菊の葉)	一一〇枚

【作り方】

- ① 白双目糖、トレハ、冷水を入れ、火にかけながら白生餡を入れる。
- ② 白玉粉を冷水で練り、蒸し上げておく。
- ③ 山の芋を蒸し、裏ごしをしてグラニュー糖、トレハで練っておく。
- ④ ①の中へ②③を入れ練り上げる。
- ⑤ ④の半分を紅色に着色する。
- ⑥ 外側を白い練切、内側に紅色の練切を重ねて、中へ中餡を包餡する。
- ⑦ 菊切鉄で切り出し、練切の菊の葉をつけて仕上げる。

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