

紅葉する山の姿を、
龍田山の女神龍田姫が染め分け、
山の木々が紅葉した風情を表した作品です

龍田路

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】五四個分

●浮島生地

白火取餡	六〇〇g
卵黄身L	二個
上白糖	一五〇g
トレハ	五〇g
卵白身L	二個
小麦粉	三二g
山芋粉末	六g
上用粉	三五g
イスバタ	一・五g
ベーキングパウダー	〇・五g
抹茶	三g
大納言甘露	二五〇g

●軽羹生地

山芋(倍割)	三五〇g
グラニュー糖	一六〇g
トレハ	六〇g
冷水	二七〇g
イスバタ	四g
軽羹粉	一九〇g
上用粉	三〇g
小麦粉	一八g
上南粉	一二g
●仕上げ材料 こなし(紅葉の葉)	適量

【作り方】

●浮島生地

- ① 白火取餡、卵黄身、上白糖を混ぜる。
- ② 卵白身をホイップパーで立て、トレハを三回くらいに分けて入れながら泡立ててメレンゲを作る。
- ③ ②を①の中へ入れる。
- ④ 小麦粉、山芋粉末、上用粉、イスバタ、ベーキングパウダー、抹茶を混ぜ合わせ、③に混ぜる。
- ⑤ ④に大納言甘露を入れ、浮島生地を作る。

●軽羹生地

- ⑥ 山芋にグラニュー糖、トレハ、冷水をそれぞれ数回に分けてミキシングしながら入れ、腰を切る。
- ⑦ ⑥にイスバタ、軽羹粉、上用粉、小麦粉、上南粉を混ぜ合わせたものを入れ軽羹生地を作る。

●仕上げ

- ⑧ 浮島生地を三〇cmの枠に入れ、一五分間蒸す。
- ⑨ ⑧の上に軽羹生地を流して、二五分間蒸す。
- ⑩ 三cm×五cmの大きさに切り、こなしの紅葉の葉をのせて仕上げる。

■「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。