



トレハの四季 夏

涼しさをもためて水玉模様にした涼風を…

# 水玉

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

### ●葛外郎生地

ゲル化剤 <sup>*1</sup>	一二g
本葛粉	一〇g
加工でん粉 <sup>*2</sup>	一三〇g
グラニュー糖	三五〇g
トレハ	一八〇g
冷水	七〇〇g
梅酒	九〇g
食用色素(緑)	適量

### ●中餡

白生餡	五〇〇g
冷水	二五〇g
グラニュー糖	二二〇g
トレハ	七〇g
カップリングシュガー	二〇g
抹茶	三g

### ●仕上げ

白餡	適量
練切(うす水色の水玉)	適量

\*1 パールアガー五〇  
△株式会社富士商事▽

\*2 あさつゆ  
△奥野製菓工業株式会社▽

## 【作り方】

- ①ゲル化剤、本葛粉、加工でん粉、グラニュー糖、トレハを混ぜ合わせる。
- ②①へ冷水を少しずつ入れ溶かし、うす緑に着色する。
- ③火にかけて加熱しながら練り上げ、最後に梅酒を入れて混ぜ合わせる。
- ④白餡を抹茶の中餡で包み込んだものを作っておく。
- ⑤③の生地で、④を包み込む。
- ⑥⑤の上にくす水色の練切を水玉模様につけて出来上がり。

■「トレハ」「TREHA」「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。



NAGASE Group

株式会社 林原

東京支店 TEL.03-6661-7203  
大阪支店 TEL.06-6537-9003  
札幌営業所 TEL.011-271-2372  
仙台営業所 TEL.022-266-3939

新潟営業所 TEL.025-246-6090  
名古屋営業所 TEL.052-963-5656  
岡山営業所 TEL.086-274-7301  
福岡営業所 TEL.092-473-8693

Ｌ'プラザ岡山ラボ TEL.086-274-7310  
Ｌ'プラザ東京ラボ TEL.03-6661-7206  
本社 TEL.086-224-4312

2003 15・11・㊦・2