

春の小路や旅先に菖蒲の姿が美しく映り
心がなごむ訪れに感動した作品です

菖蒲の里

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】四〇個分

● 鹿の子	白小豆	二〇〇g	● 仕上げ材料	赤小豆並餡	適量
	グラニュー糖	二五〇g		艶寒天	適量
	トレハ	五〇g		味菖粉などを着色したもの	
	冷水	二五〇g		(白・黄)	適量

● 生地

白並餡	六〇〇g
小麦粉	五〇g
上用粉	八g
餅粉	一〇g
トレハ	二〇g
上白糖	四〇g
食用色素(赤・青)	適量

【作り方】

- ① 白小豆を炊き、Aの材料で白鹿の子を作る。
- ② 白鹿の子を赤小豆並餡にまぶしつけて、艶寒天を塗っておく。
- ③ 白並餡、小麦粉、上用粉、餅粉、トレハ、上白糖をよく混ぜ合わせ、セイロに入れて蒸し上げる。
- ④ ③を練り二つにわけ、片方を紫色に着色する。
- ⑤ ④の紫色のこなし生地と白色のこなし生地を張り合わせる。
- ⑥ 麺棒で二〜二・五mm厚に延ばし、一辺が九cmの正三角形に切る。
- ⑦ 白のこなし生地上面に②の鹿の子を置き、三つの角が合わさるように巻き上げる。先に白と黄色をつけて仕上げる。

■「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。