

雨上がりの光も美しい大輪の虹もよし

雨上がり

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】トヨ型(三六cm)×三本、三六個分

●琥珀羹

糸寒天……………二一g

冷水……………一八九〇g

グラニュー糖……………七九八g

トレハ……………二五二g

ハローデックス……………一〇五g

ホワイトキュラソー……………八四g

●こなし(虹)

白火取餡……………一八〇g

小麦粉……………一五g

上用粉……………三g

餅粉……………三g

トレハ……………六g

上白糖……………一二g

食用色素(赤・黄・緑・青・紫)……………適量

【作り方】

①糸寒天と冷水を鍋に入れ、加熱して溶かし、その中へグラニュー糖、トレハを入れ煮詰める。

②①の中へハローデックス、ホワイトキュラソーを入れる。

③白火取餡の中に、小麦粉、上用粉、餅粉、トレハ、上白糖を混ぜ合わせ、セイロに入れて二〇分間蒸し上げる。

④③を赤、柿色、黄、緑、水色、紫色に着色し、それを張り合わせ麺棒で伸ばし縦八cm×幅二cm×厚さ二mmのシート状に切り取る。

⑤②の寒天液をトヨ型に少し流し、半分固めて上に④の虹型に切ったこなしを乗せて、上からさらに寒天液を流し込む。

⑥トヨ型から出し、三cmに切り出来上がり。

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