



トレハの四季 夏

夏の御馳走は涼と流水かな

流水



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】一三cm×四・二cm、八〇個分

●雪平生地

餅粉	二〇〇g
冷水	二〇〇g
グラニュー糖	三〇〇g
トレハ	一〇〇g
卵白身	一〇〇g
白並餡	六〇g
片栗粉	五〇g

●抹茶羊羹

糸寒天	二〇g
冷水	五〇〇g
グラニュー糖	七〇〇g
トレハ	一〇〇g
ハローデックス	六〇g
白並餡	一二〇〇g
抹茶	二g
冷水	適量

●仕上げ材料

黄身餡	適量
羊羹(若鮎)	適量

【作り方】

- ① 餅粉に冷水を加えて練り、蒸し上げる。
- ② ①を鍋に入れ、加熱しながらグラニュー糖の半量と、トレハを加え練り合わせる。
- ③ ②の中へ白並餡、片栗粉を入れ練る。
- ④ 卵白身と残りのグラニュー糖でメレンゲを立てる。
- ⑤ ③に④のメレンゲを少しずつ入れさらに練る。
- ⑥ 板の上に片栗粉(分量外)を引き、その上で⑤の餅を麺棒で伸ばしておく。
- ⑦ 糸寒天と冷水を鍋に入れ加熱し溶かし、グラニュー糖、トレハ、ハローデックス、白並餡を入れ加熱し煮詰める。
- ⑧ ⑦の中へ冷水で溶いた抹茶を入れて抹茶羊羹を作る。
- ⑨ ⑥の餅を伸ばした上へ⑦の抹茶羊羹を流し、均一に伸ばす。
- ⑩ ⑨の上に、黄身餡を均一に伸ばす。
- ⑪ ⑩を一三cm×四・二cmに切り、巻く。
- ⑫ ⑪の巻き上げ口を上にし、羊羹の若鮎をつけて仕上げる

■「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。



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

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