

# 栗蒸し羊羹

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)×二本

●蒸し羊羹

赤並餡(Brix四五%)	五二〇g
小麦粉	四〇g
餅粉	八g
本葛粉末	六g
ゲル化剤*1	一・二g
グラニュー糖	三〇g
トレハ	二〇g
栗のシロップ	六〇g
栗の甘露煮	二〇〇g
冷水	六〇g

●赤並餡

小豆生餡	五〇〇g
冷水	二五〇g
白双糖	二五〇g
トレハ	六〇g

\*1 イナゲルAM六〇ーA  
 伊那食品工業株式会社

【作り方】

- ① 赤並餡を練っておく
- ② 小麦粉、餅粉、本葛粉末、ゲル化剤、グラニュー糖、トレハを混ぜ合わせておく。
- ③ ②の中に赤並餡を入れて、よく混ぜ合わせる。
- ④ ③の中へ栗のシロップ、冷水を合わせてから、刻んだ栗の甘露煮を入れて合わせる。
- ⑤ トヨ型の底に竹の皮をしき、混ぜ合わせた生地を流し入れて五〇分間蒸す。
- ⑥ よく冷ましてからカットして出来上がり。

■「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。