

長谷寺の花の王

仙垣の牡丹がご馳走かな

長谷牡丹

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】一〇〇個分

●薯蕷生地

山の芋(生)	三〇〇g
卵黄身M	三個
上白糖	六〇〇g
トレハ	一五〇g
上用粉	四八〇g
食用色素(挽茶色)	適量
卵白身	適量

●中餡

白小豆澆し生餡	一五〇〇g
冷水	九〇〇g
グラニュー糖	五四〇g
トレハ	二六〇g
桜花の塩づけ	七〇g
食用色素(紅)	少々
●仕上げ材料	
練切(黄色のしべ)	少々

【作り方】

- ①山の芋の皮をむき、卸し金ですり、とろろにする。
- ②①の中へ卵黄身を入れて、合わせておく。
- ③②の中へ上白糖、トレハを入れてよくすり合わせる。
- ④上用粉を③の中に入れて、少しずつ練り合わせて薯蕷生地を作る。
- ⑤④の生地の一部を挽茶色に染めて、卵白身でゆるくのばしておく。
- ⑥④を三種に切り、中餡を包み込む。
- ⑦⑥を形どり、⑤を塗り、蒸し上げる。
- ⑧練切(黄色のしべ)をつけて、牡丹の花に仕上げる。

■「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。