

春来る庭の咲き行く野点

つつじ燃え立つ姿美しく

# 岩根つつじ

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】一二〇個分

●きんとん

糸寒天……………一五g

冷水……………一二〇〇g

トレハ……………二〇〇g

ハローデックス……………一〇〇g

白並餡……………二五〇〇g

食用色素(黄・青)……………適量

●中餡

大納言粒生餡……………一四〇〇g

冷水……………六五〇g

氷砂糖……………六〇〇g

トレハ……………一〇〇g

●仕上げ材料

練切(紅色)……………適量

【作り方】

- ① 糸寒天を一昼夜(少なくとも五時間以上)水につけておく。
- ② 糸寒天と冷水を鍋に入れ、火をつけて溶かす。
- ③ トレハ、ハローデックスを入れ、加熱した中に白並餡を入れて溶かす。
- ④ 若草の様に黄緑色に染めておく。
- ⑤ 通してそぼろにして、中餡に植え付ける。
- ⑥ ⑤に練切(紅色)を、手通して三カ所につけて仕上げる。

■「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。