

春の大地に蓬摘

香り高く咲く花一輪かな

新草の香り

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】六〇個分

●生地

白火取餡	一一〇〇g
山芋(倍割)	一五〇g
卵黄身L	六個
トレハ	一八〇g
蓬草	一五〇g
蓬リキュール ^{※1}	二〇g
卵白身L	六個
トレハ	一八〇g
薄力粉	七〇g
大和芋粉末	一二g
上用粉	三〇g
落雁粉	一八g
イスパタ	三g
B・P	三g

●中餡

白生餡	三〇〇g
冷水	一五〇g
トレハ	七〇g
グラニュー糖	八〇g
ハローテックス	三〇g
桜花塩漬け	三〇g
食用色素(紅)	適量

●仕上げ材料

桜花塩漬け	三〇g
-------	-----

※1 和酒 蓬

△ドバー洋酒貿易株式会社▽

【作り方】

- ① 白火取餡に山芋を混ぜ合わせる。
- ② ①の中に卵黄身、トレハ、蓬草、蓬リキュールを入れ合わせる。
- ③ 卵白身をホイッパーで立て、トレハを入れてメレンゲを作る。
- ④ ②に③のメレンゲを入れて混ぜ合わせる。
- ⑤ ④の中に薄力粉、大和芋粉末、上用粉、落雁粉、イスパタ、B・Pを混ぜ合わせたものを入れる。
- ⑥ ⑤を絞り袋に入れ、蒸し物用セバレーターの上に一八g丸に絞り出して、約一四分開蒸す。
- ⑦ 蒸し上がった製品に中餡をはさま、上に桜花塩漬けを付けて、春の訪れをあらわして仕上げる。

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