

川辺に草すかし

水玉の渦の輪

# 夏涼

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】五五個分

### ●生地

白生餡	七〇〇g
冷水	三五〇g
グラニュー糖	二五〇g
トレハ	一〇〇g
白玉粉	五〇g
冷水	六〇g
山の芋(蒸し)	一三〇g
グラニュー糖	四〇g
トレハ	三〇g
マルトシロップ	五〇g
食用色素(青)	適量

### ●中餡

赤小豆生餡	五〇〇g
冷水	三〇〇g
白双目糖	三五〇g
トレハ	一五〇g
錦玉	適量

## 【作り方】

- ① 冷水にグラニュー糖、トレハを入れて火にかけ、シロップを作り、白生餡を入れて硬く炊く。
- ② 白玉粉を冷水で練り、蒸し上げておく。
- ③ 山の芋を裏ごしして、グラニュー糖、トレハで練っておく。
- ④ ①に②③を加え練り上げ、上がりにマルトシロップを加える。
- ⑤ 本練切が出来たら、三分の二を水色に着色しておく。
- ⑥ 片栗粉(分量外)を付けて、白の一部と水色の練切を貼り合わせる。さらに、水色の上に白練切の小さな丸をはりつけて水玉模様にする。
- ⑦ ⑥を薄く伸ばして長さ一二cm×五cmに切り、中餡二〇gを巻く。
- ⑧ 上に渦の印を押し、錦玉を付けて夏の涼しさに見立て仕上げる。

■「トレハ」「TREHA」「マルトシロップ」「トレハの四季」は日本における林原の登録商標です。