

# 桜の花入り葛切り

## 【トレハ®の効果】

- 1 黒蜜は黒糖のえぐみをマスキングし、また桜蜜では桜のフレーバーを引き立てます。
- 2 葛の老化を抑え、喉越しの良いテクスチャーと透明感を保つことができます。



レシピ考案・制作/日月堂  
森まゆみさん

## 材 料

### 桜蜜（つくりやすい量）

グラニュー糖	50g
トレハ®	12.5g
水	55g
桜の花エキス*1	10g

### 黒蜜（つくりやすい量）

黒糖	100g
上白糖	20g
トレハ®	10g
水	55g

### 葛切り（4人分）

本葛粉	50g
水	50g
トレハ®蜜*2	50g
桜の花の塩漬け*3	適量

\*1 株式会社上野忠製 桜の花エキス

\*2 トレハ110g、水180gの割合で合わせてBrix39%まで煮詰めたもの。

\*3 株式会社上野忠製 塩漬け桜の花

## 作り方

- 1 小鍋にグラニュー糖とトレハ、水を入れ火にかけて溶かし、桜の花エキスを加える。

- 1 小鍋に全ての材料を入れ火にかけ、Brix70~75%まで煮詰める。

- 1 桜の花は水（分量外）に30分ほど浸し、塩抜きし、ガクをとる。

- 2 ボウルに葛粉を入れ、水、トレハ蜜を少しずつ加えて溶き合わせる。

- 3 2を濾し、1を加える。

- 4 3を流し缶に、厚さ1mm程度になるように流す。葛粉は沈殿しやすいので、流し缶に入れる前に必ず全体を混ぜること。

- 5 鍋にお湯を沸かしておき、そこに4の流し缶の底をつける。表面が固まったら、流し缶全体をお湯の中に沈める。

- 6 透明になったら、流し缶ごと引き上げ、氷水につける。固まった葛をはがしとり、幅1cm程度で細長く切る。

- 7 器に氷水を張り葛を入れ、桜蜜と黒蜜を小鉢に入れてともに供する。

条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。  
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。