

苺の餅クレープ

【トレハ®の効果】

- 1 冷凍保存が可能となり、もちもちした食感を保持します。
- 2 イチゴの酸味を引き立てフレッシュな味わいに仕上げます。



レシピ考案・制作/日月堂
森まゆみさん

材 料

餅 (9枚分)

糯粉*1	180g
水	150g
上白糖	100g
トレハ®	40g

*1 日の本穀粉株式会社製 極紫糯粉

イチゴソース (つくりやすい量)

イチゴピューレ(20%加糖)	150g
トレハ®	15g

仕上げ (1人分)

餅	1枚
バニラアイスクリーム	適量
イチゴソース	適量

作り方

- 1 糯粉と水を練り、蒸し器で強火で15分間蒸す。
- 2 さわり（銅鍋）にうつし、上白糖とトレハを合わせたものを少しずつ加えながら練り、火を入れる。鍋肌に水をかけるようにしながら加水（分量外/目安50g）し、硬さを調整する。
（イタリアンメレンゲを加えてもよい。ふわふわとした餅ができる。）
- 3 片栗粉（分量外）を敷いたバットに流し、およそ25cm角（厚さ2mm程度）にのばす。これを8cm角にカットする。

- 1 材料を合わせて少しとろみが出るまで火を入れる。

- 1 餅でアイスクリームを包み、イチゴソースをかける。

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。