

# 淡墨桜の賦

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

■トレハは高純度含水結晶トレハロースの商品名で、林原の登録商標です。



## ワンポイント

トレハを加えると、生地目の粗いカルカンがしっとりします。さらに、つくね芋の変色を抑えるため、淡い色合いがきれいに出来ます。また、カルカン、上り羊羹ともあっさりとした甘味に仕上がりが、接着面からの水分移行を抑えます。

【カルカン】	
つくね芋	三八五g
グラニュー糖	七〇〇g
トレハ	七〇g
カルカン粉	四六〇g
水	六二〇g

【上り羊羹】	
赤小豆並餡 <sup>*1</sup>	一・三七五kg
小麦粉 <sup>*2</sup>	二一〇g
白双糖	四八〇g
トレハ	五〇g
水(A)	三〇〇g
水(B) <sup>*3</sup>	適量

\*1..赤小豆生餡(北海道小豆生豆四分)二〇三kg  
白双糖六・二kg、トレハ六六〇g、水二五kgで  
糖度六五%まで吹き上げる。  
\*2..特宝笠(増田製粉)  
\*3..A+Bの総量が三・一kgとなるように、適量の水を加える。

## 【作り方】

### 【カルカン】

- つくね芋の皮を剥き、黒褐色の部分を丁寧に取り除いてからすりおろす。
- Aを少量ずつ加え、めん棒でする。
- 少量ずつのカルカン粉と水を交互に加えながら混ぜる。通しにかけてゴミを取り除く。
- 三分の一量ずつ取り、それぞれ紅と白に色づけする。
- ④の紅色を巾一cm×長さ二五cmの帯状にのばして五分間蒸したのち、その上に半分重ねて白色を流し、桜の花びらのようにゴムベラでぼかしたのち、さらに五分間蒸す。きれいに色がぼけた箇所を桜の型で抜いておく。
- ④の残り三分の二を、一尺八分×一尺四寸五分の型に流し(仕上がり二cm厚程度)、上面に⑤で抜いた桜の花びらを並べて、四〇分間蒸す(カルカンの蒸し上がりとしり羊羹の蒸し上がり合わせる)。
- 蒸し上がったら天地をひっくり返す。

### 【上り羊羹】

- Aを合わせ、Bを蜜にして冷ましたものを加えて混ぜる。
  - ①の総量が三・一kgとなるように水を加えて混ぜる。
  - カルカン生地を蒸し始めて二〇分間程度経った頃、グラフト紙を敷き詰め、たせいろに②を流し(仕上がり二cm厚程度)、二〇分間蒸す(上り羊羹の蒸し上がりとしり羊羹の蒸し上がり合わせる)。
  - 蒸し上がったらボールに移してめん棒ですばやく回し、天地をひっくり返したカルカンの上に流して、表面をゴムベラで平らに整える(双方が熱いうちに作業しないとくっつかない)。
  - 一晚冷ます(仕上がり糖度は、カルカン五五%、上り羊羹四一%)。
- 【仕上げ】  
型から外して天地をひっくり返し、花びらの芯に金粉をのせ、六cm×二cmに切り分ける。