



桜餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

【作り方】

【道明寺】

- ① Aを合わせて三〇分間浸しておく。
- ② Bを溶かし、食用色素（配合外）で赤色に着色する。
- ③ ②に①を加えて、沸騰するまで炊き、二時間程度休ませる。

■「トレハ」は、林原の登録商標です。

【中餡】

- ① 蜜漬けをつくる。北海道小豆を圧力釜で煮て、熱いうちに、Aで作った蜜を冷ましたものに浸して三時間置く。
- ② ①を弱火で一時間程度火を入れて、一晩寝かせる。
- ③ 翌朝、弱火で二時間程度火を入れて、豆を上げる。
- ④ ③の蜜に、赤小豆並餡と粉寒天を入れて溶かし、糖度六四％になるまで煮詰める。
- ⑤ ④の豆を加え、混ぜ合わせてから、弱火で五分間程度火を入れる（仕上がりが糖度四九％）。

【仕上げ】

包餡（皮三〇g、中餡十八g）し（冷凍可）、つや天を塗って（つや出しと葉離れをよくするため）、桜の葉で包む。

ワンポイント

トレハを加えると、道明寺の生地がやわらかくつややかで、みずみずしい状態を保って硬くなりにくくなります。中餡は甘味が抑えられて口溶けもよく、粒もきれいに残ります。生地との水分移行を抑えるため、作りたての状態を保ちます。また、包餡後の冷凍が可能で、冷解凍後も風味と状態を維持します。

【仕上げ材料】

つや天*1

桜の葉の塩漬け

*1：糸寒天五〇g、白双糖一八kg、トレハ二〇〇g、水一八kgを糖度六五％まで煮詰める。

【中餡仕上げ】

北海道小豆の蜜漬け……………四升
赤小豆並餡……………六kg
粉寒天……………一四四g

*1：北海道小豆使用（生豆四分分）

B		A		B		A	
赤小豆並餡	一〇・三kg	北海道小豆の蜜漬け	四升	道明寺（三ツ割）	五升	ぬるま湯	五升
白双糖	六・一kg	白双糖	七・五kg	水	四升	白双糖	六・七五kg
トレハ	六六〇g	トレハ	七五〇g	トレハ	七五〇g	水	四升
水	二・五kg	水	八・五kg	水	七五〇g	水	四升

A Nagase Group Company