

■「トレハ」は、林原の登録商標です。

ワンポイント

トレハを加えると、わらび餅の透明度が高まり、やわらかく、つるんとした喉越しに仕上がります。また、並餡の甘味も適度に整えます。冷解凍後も餅の透明感は失われず、水持ちのよい柔らかい状態を保ちます。



わらび餅

【製作協力】岐阜 御菓司 香梅 小森文夫

【餅生地】
わらび粉……………五三〇g

A 上白糖……………一・二kg

トレハ……………一・二〇g

水①……………三kg

水②……………六〇〇g

【仕上げ材料】

小豆並餡^{*}……………適量

きな粉……………適量

*1・小豆生餡(北海小豆生豆四分)一〇・三kg、
白双糖六・一kg、トレハ六〇g、水二・五kgで
糖度五二%まで炊き上げる。

【作り方】

〔餅生地〕

① わらび粉を水②で溶く。

② Aを水①で溶かし、糖度四〇%まで煮詰める。

③ ①に②を加え、本がえしする(透明になるまで炊く)。

【仕上げ】

包餡(皮十二g、中餡二〇g)し

(冷凍可)、当日の朝、きな粉をまぶす。



株式会社 林原

東京支店 TEL:03-6661-7203
大阪支店 TEL:06-6537-9003
札幌営業所 TEL:011-271-2372
仙台営業所 TEL:022-266-3939

新潟営業所 TEL:025-246-6090
名古屋営業所 TEL:052-963-5656
岡山営業所 TEL:086-274-7301
福岡営業所 TEL:092-473-8693

A Nagase Group Company

L'プラザ岡山ラボ TEL:086-274-7310
L'プラザ東京ラボ TEL:03-6661-7206
本社 TEL:086-224-4312
13.09◎2