レシピ

白玉団子

日の本穀粉株式会社

本社営業部　TEL　048(615)-1157
大阪営業部　TEL　06(6369)-1157
名古屋営業部　TEL　(0568)58-5757

【特徴】

なめらかな食感で、ミックス粉で手軽に作ることができる白玉団子。

【製品写真】

【配合】 生地

原材料名	配量(g)	備考
日の本ミックス白玉粉	1000.0	
水	1050.0	
トレハロース	100.0	

【工程】

① 日の本ミックス白玉粉、トレハロース、水を混ぜる。
② 生地を10gに分割して、円盤型に成形する。
③ 沸騰したお湯に生地を入れる。
④ 生地が上に浮いてから3分更に茹でる。
⑤ 茹で上がったら生地を水冷し、水気を切る。

【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減して下さい。