レシピ

大福

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】

昔ながらのコシのある粗目な大福。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
極紫糯粉	100.0	
水	80.0	
上白糖	10.0	
トレハロース	10.0	
酵素	0.6	

【工程】

① 極紫糯粉に水を加え練り、蒸籠で40分蒸す。
② ミキサーに移し、トレハロース、上白糖の順で混ぜ合わせ練る。
③ 酵素を加え均一になるまで練る。
④ 包餡する。

【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。