レシピ

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】

柔らかく、風味のある団子に仕上げました。

【製品写真】

	加水量（%）	胴搗き回数（回）
特撰紫米の粉	95	100
紫純生粉	97.5	100

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
上新粉	1000.0	
水	左記参照	
上白糖	100.0	
トレハロース	100.0	
酵素	7.0	

【工程】

① 上新粉と水をよく混合し、蒸籠で40分蒸す。
② 胴搗きにかけ、トレハロース、上白糖、酵素、追い水を加え搗く。
③ 成形する。

【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。