レシピ

麩饅頭(青海苔)

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】

生麩に近い食感が楽しめるミックス粉を使用した、艶やかでコシの強い生地の麩饅頭

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
SFD	100.0	
水	105.0	
上白糖	10.0	
トレハロース	10.0	
青海苔	2.0	

【工程】

① ミキサーにSFD、上白糖、トレハロースを入れ混ぜ合わせる。
② 水を加え、低速で生地を纏め、中速で五分練る。
③ 低速にして青海苔を混ぜ合わせる。
④ 中速にして更に7分練る。
⑤ 包餡し蒸籠で10分蒸す。
⑥ 氷水につけて完全に冷ます。

【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。