

レシピ

ふわふわ大福



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】

冷解凍対応のふわふわ食感の大福です。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(g)	備考
日の本ミックスもち粉	1000.0	
グラニュー糖	250.0	
水	950.0	
水餅	適量	
内包材:カスタードクリームなど	適量	

【工程】

- ① 日の本ミックスもち粉、グラニュー糖を混ぜ、水を加え混ぜ合わせる。
- ② 蒸籠で30分程度蒸す。
- ③ ミキサーボウルに移し、1速で5分程度攪拌した後、2速で15分間攪拌し、空気を抱かせる(エアレーション)。
- ④ 包餡機で包餡する。
- ⑤ 水餅を周りにまぶす。

【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。ふわふわ大福