レシピ

花びら餅（求肥）

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】

伸びのあるなめらかな生地で仕上げた新年を祝う季節菓子。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
羽二重粉	300.0	
水①	330.0	
上白糖	500.0	
水②	100.0	
白並餡①	60.0	
水あめ①	90.0	
【みそ餡】		
白並餡②	200.0	
グラニュー糖①	12.0	
水③	40.0	
白みそ	38.0	
水あめ②	18.0	
【ごぼう】		
ごぼう	適量	
酢	50.0	
水④	1000.0	
水⑤	100.0	
グラニュー糖②	1000.0	

【工程】

【花びら餅】

① 羽二重粉と水①を良く混ぜ、蒸籠で蒸す。
② サワリに生地を入れて上白糖と水②を少量ずつ入れて練る。
上白糖が混ざり切ったら白並餡と水あめを加える。
③ 30gに生地を切り、楕円形の薄い型に入れて半日置いて乾かす（途中ひっくり返す）。
④ 生地を少量取り、ピンクに着色して約2㎜の厚さに薄く延ばし、ペティナイフで2寸の菱形に切る。
⑤ 白生地に④、ごぼう2本、みそ餡(22g)の順でのせて二つ折りにする。

【ごぼう】

① 皮を剥いたごぼうを長さ10㎝程度に切り、酢水(酢と水④を合わせたもの)に漬ける。
② 2回茹でこぼし、蒸籠に入れ柔らかくなるまで蒸す（60分程度）。
③ 水100g⑤にグラニュー糖②1000gを混ぜた蜜(Brix50)に一晩漬ける。
④ 水気を取り、細く切る。

【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。