レシピ

稲穂餅

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】

あっさりした風味の生地でみたらしあんを包みました。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
いなほ上新粉	1000.0	
水	900.0	
上白糖	200.0	
トレハロース	100.0	
酵素	7.0	
赤並餡	適量	
【みたらしのたれ】		
日の本だんごたれの素	40.0	
水	350.0	
出汁	50.0	
しょう油	130.0	
みりん	15.0	
グラニュー糖	250.0	

【工程】

① 和上新粉、水を混ぜ合わせ蒸籠にて40分間蒸す。
② 蒸し上がったら縦型ミキサーに移し、糖類を数回に分けて混ぜ合わせる。
③ 生地を胴搗きに移し100回搗く。
④ 生地を適量に分割し、内包材を包餡する。
⑤ 天焼きをする。

【内包材】

① みたらしの材料すべてを鍋に入れ炊き上げる。
② 粗熱を抜いたら型に少量充填し冷凍する。
③ 解凍する前に並餡で包餡して内包材にする。

【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。