

レシピ°

薯蕷饅頭



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】

芋の香りがするしっとりとした食感の饅頭。

【製品写真】



【配合】

Table with 3 columns: 原材料名, 配量(g), 備考. Contains ingredients like 京薯蕷粉 (100.0g), 粉末山芋 (15.0g), 水 (45.0g), and 上白糖 (130.0g).

【工程】

- ① 水と粉末山芋をホイッパーで水和させ戻す。
② 戻した山芋と上白糖をすりこぎですり混ぜる。
③ 京薯蕷粉の入ったボウルに②を入れて練り込む。
④ 餡25g、生地15gで包餡して霧吹きしたら11分蒸す(残り5分で蓋を返す)。

【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。