レシピ

かりんとう饅頭

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】

油っぽさが少なくサクサク感のあるかりんとう饅頭です。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・リス	14.6	
ソワ・フルフル	4.8	
薄力粉	80.7	
粉末油脂	4.8	
ベーキングパウダー	3.9	
黒糖	45.0	
上白糖	32.0	
水	40.0	
【中餡】		
赤生餡	1000.0	
水	400.0	
鬼双糖	600.0	
水あめ	50.0	

【工程】

① 黒糖、上白糖、水を鍋に入れて火にかけて蜜にする。ふつふつする前に火からあげ、蜜を濾して冷ます。
② 粉類を粉体混合する。
③ ①を②の入ったボウルに加え、木杓子でさっくりと混ぜ、30分寝かせる。
④ 生地18g、餡20gで包餡し、蒸籠で10分蒸す。
⑤ 粗熱が取れたら2枚天板に饅頭を並べ、底上げした状態で上火80℃/オフ、Lv.3/0で160分間乾燥させる。
⑥ 粗熱が取れたら、冷凍し一晩おく。
⑦ 180℃の油で3分間揚げる。

【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。