レシピ

かるかん

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】

浮きの良いふんわりしっとりとした蒸し菓子。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
和上新粉	125.0	
京薯蕷粉	125.0	
加糖山芋(倍割)	250.0	
グラニュー糖	500.0	
水	250.0	

【工程】

① 加糖山芋にグラニュー糖を加えて練り合せ、ミキサー(ビーター)で中速で5分ミキシングする。
② 低速で水を加え、中速で5分ミキシングする。
③ 和上新粉と京薯蕷粉を粉体混合し、②に合わせる。
④ 枠に流し、こなしを乗せて模様を付け蒸籠で30分蒸す。

【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。