

レシピ

柏餅



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】

葉離れと作業性が良く包餡しやすい。食べても程よいコシがある柏餅。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(g)	備考
令愛上新粉	1000.0	
水	850.0	
上白糖	100.0	
トレハロース	100.0	
酵素	6.0	
追い水	~250	
赤並餡	適量	

【工程】

- ① 令愛上新粉に水を加えてよく混ぜ、40分蒸籠で蒸す。
- ② 蒸しあがったら搗いてまとめ、冷水で15分程度冷やす。
- ③ 酵素、トレハロース、上白糖を入れて都度搗き、追い水を加えてさらに搗く。合計120回程度搗く。
- ④ 生地35g、中あん18gで包餡し、成型する。

【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。