レシピ

栗蒸し羊羹

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】

柔らかく仕上げた羊羹を栗と合わせた季節菓子。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
羽二重粉	3.0	
小麦粉	17.0	
赤並餡	375.0	
白並餡	125.0	
上白糖	22.0	
塩	0.7	
葛	8.0	
水	75.0	
クロレラ抽出液	3.0	
栗	適量	

【工程】

① 餡に篩い合わせた粉類と上白糖を加え手で混ぜる。
② 水で溶いた葛粉、クロレラ抽出液を入れ混ぜ、30分蒸した後混ぜて15分蒸す。
③ 蒸しあがって粗熱が取れたら、35gに切り栗を包みアルミカップに入れて絞りの形にする(全体重量50g)。
④ 蒸籠で15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。