

レシピ

栗時雨



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】

浮きがよくしっとりほろほろする生地で栗餡を包んだ菓子。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(g)	備考
【小豆火取り餡】		
小豆生あん	1000.0	
鬼双糖	600.0	
茹で卵黄	60.0	
【中餡】		
白並あん	200.0	
鬼双糖	20.0	
水	適量	
栗あん	200.0	
【外生地】		
小豆火取り餡	200.0	
上白糖	7.0	
和三盆糖	3.0	
イスパタ	0.5	
和上新粉	5.0	
【まぶし粉】		
京薯蕷粉	10.0	
匠特撰紫糯粉	10.0	
上白糖	5.0	
栗甘露煮	適量	

【工程】

【小豆火取り餡】

- ① 小豆生あんと鬼双糖で餡を練る。
- ② 途中で小豆並あんを取り、ボウルに入れて裏ごしした卵黄を混ぜる。

【中餡】

- ① サワリに鬼双糖と水を混ぜ、あん類を入れて炊く。(上がりBrix56)

【外生地・仕上げ】

- ① イスパタ、上白糖、和三盆糖を入れてよく混ぜ、最後に和上新粉を篩い入れて混ぜる。
- ② 中あん15g、生地15gで包餡し、1/8カットした栗をまぶし粉を付けてのせる。
- ③ 強めの蒸気で4分蒸しあげる。

【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。