レシピ

草団子

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】

色鮮やかで風味に優れた歯切れの良い草団子。

【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	
冷凍よもぎ	100.0	
酵素	6.0	

【工程】

① 令愛上新粉と水を合わせ蒸籠で40分蒸しあげる。
② 蒸し上がったら胴搗き機に移し、搗く。糖類・酵素を数回に分けて混ぜ合わせる。
③ 胴搗き機に移し、水を絞った冷凍よもぎを入れ搗きまとめる。
④ 分割する。

【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。