レシピ

水無月

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】

歯切れがよくもっちりとした外郎生地に小豆を乗せた無病息災を願う菓子。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
令愛上新粉	330.0	
羽二重粉	96.0	
上白糖	550.0	
食塩	5.0	
葛粉	69.0	
水①	330.0	
水②	440.0	
大納言	550.0	

【工程】

① 葛粉と水①を混ぜる。
② 別のボウルに上白糖、上新粉、糯粉、食塩を混ぜる。
③ ①を②に入れて混ぜ、水②を入れよく混ぜる。
④ ③の生地のうち1420gを型枠に流して40分蒸す。
⑤ いったん蒸し器から外したら、表面のぬめりを取る。残りの生地を400g流して大納言を敷き詰める。
⑥ 20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。