レシピ

桃山

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】

ほろほろとした寒梅粉ならではの食感の焼き菓子。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
全卵	20.0	
寒梅粉　国産	12.0	
みりん	少量	
白並餡	300.0	
卵黄	20.0	
水あめ	8.0	

【工程】

① 全卵に寒梅粉国産とみりんを加えて混ぜる。
② 生地を1時間程度寝かす。
③ 生地がしまったら生地18g、中餡10gで包餡する。
④ 120/120℃で12分程度焼成する。

【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。