レシピ

落雁

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】

風味や甘みがあり口の中でほどけるような食感の干菓子。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
特撰新寒梅粉	170.0	
上白糖	250.0	
片栗粉	60.0	
水	50.0	
水あめ	25.0	
片栗粉	適宜	

【工程】

① 特撰新寒梅粉と片栗粉を混ぜ合わせる。
② 水と水あめで作った蜜を40gとって、上白糖に加え馴染ませる。
③ ②に①を加えすりこむ。
④ 3回に分けて手で押し込み最後に木べらで押し込む。
⑤ ヘラで余剰をそぎ落とし、型から外す。
⑥ 1日乾燥し、その後包装する。

【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。