

レシピ

酒饅頭



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】

つやのあるしっとりとした酒饅頭です。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(g)	備考
特撰紫米の粉	45.0	
羽二重粉	5.0	
粉末山芋	15.0	
酒まんじゅうの素	60.0	
上白糖	120.0	
イスパタ	2.0	
赤並餡	適量	

【工程】

- ① 酒まんじゅうの素の半量に粉末山芋と篩に通した上白糖の半分を合わせ粘りが出るまで混ぜる。
- ② 粘りが出たら残りの上白糖を三回に分けて練り合せ、残りの酒まんの素を合わせる。
- ③ 特撰紫米の粉と羽二重粉、イスパタを粉体混合し ②に薯蕷と同様にすき込む。
- ④ 一時間程度寝かしてから、餡25g、生地18gに包餡し10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。