レシピ

焼皮桜餅

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】

柔らかくさっくりとした食感の桜餅です。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
極紫糯粉	40.0	
上白糖	80.0	
水①	250.0	
水②	650.0	
トレハロース	20.0	
薄力粉	320.0	
ゆべし特上＊	20.0	
液紅（赤）	約5滴	
赤並餡	適量	
＊舘山（株）		

【工程】

① 極紫糯粉、上白糖を水①で混ぜて火にかけ、ふつふつと粘性が出るまで返す。
② ①の生地を水②でのばし、ホイッパーで混ぜる。
③ 液紅を約5滴加える。
④ トレハロースおよび粉類を加え都度混ぜ合わせる。
⑤ 混ぜ合わせたらすぐに焼成する。
⑥ 緩く炊いた赤並餡をはさみ、桜葉で包む。

【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。