レシピ

鶯餅

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】

ふんわりと歯切れの良い羽二重粉を使用した早春の和菓子です。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
羽二重粉	300.0	
水①	330.0	
グラニュー糖	360.0	
トレハロース	60.0	
水あめ	60.0	
水②	90.0	
中餡(うぐいす餡や小豆餡)	適量	
うぐいすきな粉	適量	

【工程】

① 羽二重粉と水①をよく混ぜ、蒸籠で30分蒸す。
② サワリで生地を練り、トレハロース、グラニュー糖と水②で蜜にしたものを数回に分けて加える。
③ 水あめを数回に分けて加え、練る。
④ 生地25g、中餡30gで包餡する。
⑤ うぐいす型にし、うぐいすきな粉をまぶして仕上げる。

【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。