レシピ

外郎粽

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】

なめらかでもっちりとやわらかい食感に仕上げた端午の節句に食べられる和菓子。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
特撰紫米の粉	420.0	
和紫糯粉	120.0	
浮粉	60.0	
上白糖	700.0	
トレハロース	100.0	
水	600.0	

【工程】

① 特撰紫米の粉、和紫糯粉、浮粉、上白糖をあわせ、篩でふるう。
② ボウルに移しトレハロースを加え、混ぜ合わせる。
③ 水を3回にわけ、だまにならないようにホイッパーで攪拌する。
④ 網の上に枠を置き、そこに流しいれて20分蒸す。
⑤ 蒸籠から一回おろして生地を返し、再度20分蒸す。
⑥ 蒸しあがったら、ボウルに生地を入れ木べらで練る。
⑦ 50gで、10～12センチの大きさに成形する。
⑧ 網の上にセパレートシートを敷き生地を並べる。
⑨ 強めの蒸気で5分程度蒸す。

【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。