レシピ

浮島

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】

浮きがよく餡を加えることでしっとりさせた蒸し菓子。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
【蒸し鹿の子】		
大納言鹿の子豆	300.0	
薄力粉	5.0	
上白糖	4.0	
藍米の粉	4.0	
イスパタ	0.3	
【かけ水】		
水	20.0	
上白糖	23.0	
【浮島】		
全卵(殻付き)	2.0	
上白糖	115.0	
白並餡	320.0	
藍米の粉	32.0	
羽二重粉	10.0	

【工程】

【蒸し鹿の子】

① 鹿の子に少量のかけ水をする。
② 薄力粉・上白糖・藍米の粉・イスパタを篩に通し混ぜておく。
③ ①と②を合わせて、かけ水を加え混ぜる。篩に通して余分な粉を落とす。

【浮島】

① 卵黄・白並餡・上白糖(2/3量)を混ぜ合わせる。(着色の場合はここで投入)
② 卵白と残りの上白糖でメレンゲを作る。
③ ①にメレンゲ(半量)を加え混ぜてから、粉類を加える。
④ 残りのメレンゲを加え、艶が出るまで混ぜる。
⑤ 型に鹿の子を50g、生地95gを充填する。

【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。