レシピ

焼き鮎

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】

清流を泳ぐ鮎を模した6月の和菓子です。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
日の本ミックスもちどら粉	50.0	
薄力粉	450.0	
粉末油脂	25.0	
全卵(殻付き)	500.0	
上白糖	450.0	
トレハロース	50.0	
蜂蜜	25.0	
日本酒	15.0	
クロレラ抽出液	10.0	
塩こうじ	1.5	
重曹	4.5	
水	225.0	
【求肥】		
羽二重粉	300.0	
水	450.0	
グラニュー糖	600.0	
水あめ	25.0	
片栗粉	適量	

【工程】

① 粉類はふるっておく。水225gから9gとり、重曹を溶いておく。
② 卵と上白糖、トレハロースを擦り混ぜる。
③ 蜂蜜、日本酒、クロレラ抽出液、塩こうじを入れて混ぜる。
④ 粉類を入れて混ぜる。
⑤ 重曹を入れ、水を入れて混ぜたら寝かせる。
⑥ 平鍋で楕円形に焼き、求肥を挟む。

【求肥】

① 水と羽二重粉を混ぜて蒸す。
② 蒸しあがったらさわりで上白糖を加えて練り、片栗粉をふるった32×32cmの型に流す。
③ 冷凍庫に入れて固めたら6.6×1.8cm程度(2寸2分×6分)の長方形に切る。

【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。