レシピ

蓬大福

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】

なめらかで柔らかい適度なコシのある大福。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
匠藍糯粉	200.0	
水	310.0	
グラニュー糖	300.0	
卵白	40.0	
冷凍よもぎ	70.0	
大納言	適量	
【つや天】		
寒天	3.0	
水	150.0	
白双糖	120.0	
水あめ	30.0	
ZR	0.9	

【工程】

① 匠藍糯粉と水を混ぜ合わせ、蒸籠で25分蒸す。
② 卵白にグラニュー糖を加えてメレンゲを立てる。
③ 蒸し上げ後、火にかけながらグラニュー糖を少量ずつ加えて練る。メレンゲを加えてさらに練る。
④ 冷凍よもぎと水を加えて混ぜる。
⑤ 外皮30g、中餡10gで包餡し、ビー玉の入った型に入れ上部を凹ませる。
⑥ 餅につや天をかけ、凹んだ部分に大納言を乗せる。

【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。