レシピ

フルーツ大福（メロン）

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】

なめらかな羽二重粉で包み、季節のフルーツを瑞々しく味わえるチルド対応の大福です。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
羽二重粉	500.0	
水	550.0	
グラニュー糖	100.0	
トレハロース	50.0	
酵素	5.0	
白並餡	適量	
メロン	適量	
オブパラ（極細）	適量	
パウダートッピングチョコ（白）	適量	

【工程】

① 羽二重粉を加水して蒸籠で蒸す。
② 蒸し上がった生地を空練りしたのち、トレハロース、グラニュー糖、酵素を加え練り上げる。
③ カットしたメロン（15g）の水気を取り、オブパラ（極細）を全体的にまぶす。
④ 白並餡20gでメロンを包んだものを②の生地30gで包餡する。
⑤ 表面にパウダートッピングチョコ（白）をまぶす。

【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。