# レシピ

# 団子

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】

なめらかでぷりっとした食感のお団子です

【製品写真】

【配合】

| 原材料名 | 配量(g) | 備考 |
|---|---|---|
| 藍米の粉 | 2000.0 | 日の本穀粉㈱ |
| トレハ | 100.0 | |
| グラニュー糖 | 100.0 | |
| 酵素 | 14.0 | |
| 水 | 1700.0 | |
| | | |
| | | |
| | | |
| 【みたらしのたれ】 | | |
| だんごたれのもと | 25.0 | 日の本穀粉㈱ |
| 上白糖 | 110.0 | |
| 醤油 | 50.0 | |
| 水 | 327.0 | |

【工程】

① 藍米の粉と水を混ぜる。生地を分割して蒸篭にのせ40分蒸す。
② トレハ、グラニュー糖を混ぜ合わせ、水冷する。
③ 生地が冷めたら酵素を混ぜて胴搗き機で搗く。
④ 仕上がった生地を分割する。

① たれの素と半量の上白糖を水に溶いて、中火で糊状になるまでかき混ぜる。
② 沸騰後5分程度練り続け、醤油と残りの上白糖を加える。
③ 再度、糊状になるまで撹拌し、沸騰後5分程度練る。
④ 30℃程度に冷却して使用する。

【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。