レシピ

柏餅

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】

なめらかで柔らかくぷりっとした食感の柏餅です

【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	1800.0	

【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し包餡する。

【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。