

レシピ°

われっと



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】

ソフトなどら焼きでとろみのあるもちっと感が特長です。

【製品写真】



【配合】

原材料名	配量(g)	備考
ソワ・モチコ	50.0	日の本穀粉(株)
薄力粉	200.0	
液卵	200.0	
上白糖	200.0	
クイックマンナン	8.0	
蜂蜜	15.0	
日本酒	10.0	
重曹	5.0	
水①	120.0	
水②	85.0	
【フィリング①】		
クーシェHQレアフィールミルク	適量	
【フィリング②】求肥		
羽二重粉	200.0	日の本穀粉(株)
水③	300.0	
グラニュー糖	400.0	
水あめ	40.0	
【フィリング②】		
生クリーム35	200.0	
グラニュー糖	10.0	
アルターS	2.0	
どら餡	適量	

【工程】

- ① 全卵にクイックマンナンと上白糖を加え五分立てにする。
- ② ①に蜂蜜と日本酒を加え混ぜる。
- ③ ソワ・モチコと薄力粉を粉体混合したものを②に加える。
- ④ 水①の一部で重曹を溶いたものと、残りの水①を③に加え混ぜ、40分生地を寝かす。
- ⑤ 水②で粘性を調整する。
- ⑥ 190℃の鉄板に直径9cmの大きさに流して焼く。
- ⑦ ボウルに羽二重粉と水③を入れて混ぜ、蒸籠で30分蒸す。
- ⑧ サワリに⑦、グラニュー糖を入れて炊く。炊き上がり時に水あめを加える。
- ⑨ バットに⑧を1cm厚に広げ、冷めたら7cm×2cmにカットする。
- ⑩ どら皮にフィリングを挟む。

【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。