レシピ

桜餅(丸導明寺)

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】

粒の形が崩れにくい導明寺を使用した桜餅。冷凍耐性があります。

【製品写真】

【配合】

原材料名	配量(g)	備考
丸導明寺	350.0	(株)舘山
水	700.0	
グラニュー糖	123.0	
トレハ	52.0	
液紅	適量	
赤並餡	1000.0	
【つや天】		
伊那寒天ZR	3.5	
グラニュー糖	190.0	
水	300.0	

【工程】

① 鍋に水、グラニュー糖、トレハを入れ、溶けるまで火にかける。
② ①に液紅を2滴ほど入れてよく混ぜる。
③ ②に丸導明寺を入れて火にかける。
④ ボウルに出し、ビニールを密着させて30分蜜を吸わせる。この間ボウルの底にお湯を当てておく。
⑤ 餡12gを生地28gで包餡し、つや天をしたのち桜の葉を巻く。

【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。