レシピ

クリーム大福

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】

ふわふわなもち生地のクリーム大福です。

【製品写真】

【配合】 生地

原材料名	配量(g)	備考
日の本ミックスもち粉	1000.0	
水	900.0～	
トレハロース	250.0	
ホワイトチョコレート	70.0	
抹茶パウダー	適量	

【工程】

① ボウルに日の本ミックスもち粉と水を水和させ、蒸籠で40分蒸し上げる。
② ミキサーで低速から練り1分したのち、トレハロースとチョコを加え低速で4～5分攪拌させる。
③ 生地25g、餡25g、生クリーム5gで包餡する。
④ 仕上げに抹茶パウダーを振りかける。

【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。