

もっちり、なめらか。
ひと口で広がる和のごちそう。

白玉粉

冷凍解凍性、保形性に優れ機械で本格的な白玉が作れるミックス粉です。
柔らかくつるっとした食感の白玉に仕上がります。
糖割を変更することで、日持ちが向上します。



日の本ミックス 白玉粉

老化防止剤を
後工程で添加する
必要がない

冷蔵保存しても
生地が硬く
なりにくい

冷凍解凍に
優れています



白玉団子

茹で工程で作る
白玉団子です

配合

〈生地〉

日の本ミックス白玉粉 ----- 1,000g
水 ----- 1,050g
トレハロース ----- 100g



ウェブレシピ



蒸し工程



茹で工程

作り方

- ①日の本ミックス白玉粉、トレハロース、水を混ぜる。
- ②生地を10gに分割して、円盤型に成形する。
- ③沸騰したお湯に生地を入れる。
- ④生地が上に浮いてから3分更に茹でる。
- ⑤茹で上がった生地を水冷し、水気を切る。

【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。
あわせて使用する素材によっては冷解凍できない場合があります。

当社ホームページでは
「蒸し工程」のレシピも
ご紹介しています。

冷凍解凍性、保形性に優れた白玉ミックス粉

日の本ミックス 白玉粉

荷姿	5kg・20kg
主な製品	白玉など
アレルギー	大豆



MEMO



日の本穀粉株式会社



WEB SITE

🔍 米粉の日の本

検索

関東支社

本社営業部 ☎048-615-1157

〒330-0855 埼玉県さいたま市大宮区上小町516番地 倉持興業ビル2階

関西支社

大阪営業部 ☎06-6369-1157

〒564-0052 大阪府吹田市広芝町10番40号 TEK第一ビル7階

名古屋営業部 ☎0568-58-5757

〒481-0041 愛知県北名古屋市九之坪白山84番 大阪食糧卸(株)内