

職人もうなる、  
なめらか食感。



※写真はイメージです

# もち粉

機械で本格的な和菓子が作れるミックス粉です。  
冷凍解凍性に優れた、長期保管可能な大福ミックス粉です。  
エアレーションをかけることで、マシュマロのような  
ふわふわなもち生地が出来ます。



日の本ミックス もち粉

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

エアレーション  
することによって  
ふわふわの餅生地  
が得られる



## 生クリーム大福

## 配合

〈生地〉  
 日の本ミックスもち粉 ----- 1,000g  
 水 ----- 900g～  
 トレハロース ----- 250g  
 ホワイトチョコレート ----- 70g  
 抹茶パウダー ----- 適量



## 作り方

- 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ミキサーで低速空練り1分したのち、トレハロースとホワイトチョコレートを加え低速で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。  
 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。



ウェブ レシピ

冷解凍が可能な大福の製造が出来るミックス粉です。  
 エアレーションをすることでふわふわなもち生地が出来ます。

## 日の本ミックス もち粉

荷姿	20kg
主な製品	大福など
アレルギー	小麦・乳・大豆



MEMO



日の本穀粉株式会社



WEB SITE

Q 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