レシピ

白玉団子

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】

冷凍解凍3日間日持ちするやわらかい食感の白玉団子です。

【製品写真】

【配合】 生地

原材料名	配量(g)	備考
日の本ミックス白玉粉	1000.0	
水	1050.0	
トレハロース	100.0	

【工程】

① 日の本ミックス白玉粉水を水和させ、蒸籠で35分蒸し上げる。
② ミキサーに①を入れ1分間全体を攪拌させトレハロースを加え１速3分攪拌させる。
③ 10g/個に分割し、急速冷凍する。

【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。