

大粒苺の甘王を包んだ
いちご大福 (仮称)

Part 2
フルーツ大福
各種
ならば実売品

- フルーツ大福用餅生地配量
- ① 餅粉……………二〇〇g
 - 水……………一八〇g
 - ② グラニュー糖……………三〇g
 - トレハ……………二〇g
 - ニューモチエース※……………二g
- ※夏場、冷蔵販売する場合のみ
他に、大粒苺(甘王2Lサイズ)・小豆並餡(配糖比五五)・澱粉を用意する。
▼ニューモチエース(酵素)は、理研ビタミン扱い。



手延して内側に黒豆を16粒つける。

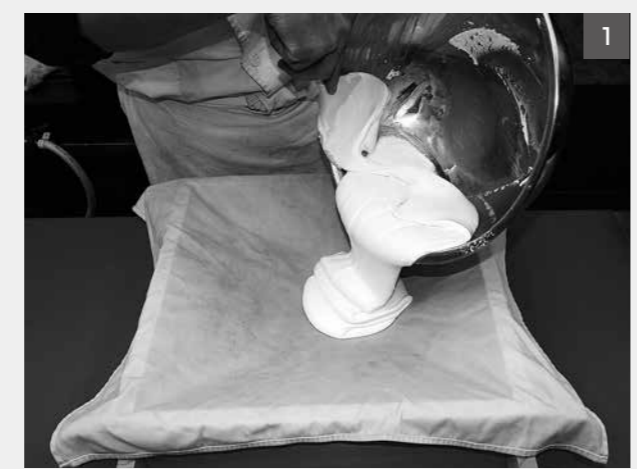


一緒に胴搗にあけて④のオリゴトースを3回に分け加える。最後に⑤の調整水を加えて柔らかく搗き上げる。

製法工程 (写真参照)



混ぜたら搗き上がりになる。
★モダンミキサーに掛ける時間は1分程度。回しすぎると生地がダレる。



餅粉を水で溶き、布巾敷きのセイロウにあけて30分蒸す。



小豆粒餡(20g)を皮まわり良く包む。



黒豆は、事前に水を切って塩を振り掛けてから蒸気で30分蒸し、一旦蒸気からおろして冷ましておく(必要量以外はここで冷凍する)。これを餅生地の搗き上がりに合わせて再度10分間蒸気に掛けて、柔らかく蒸し上げる。



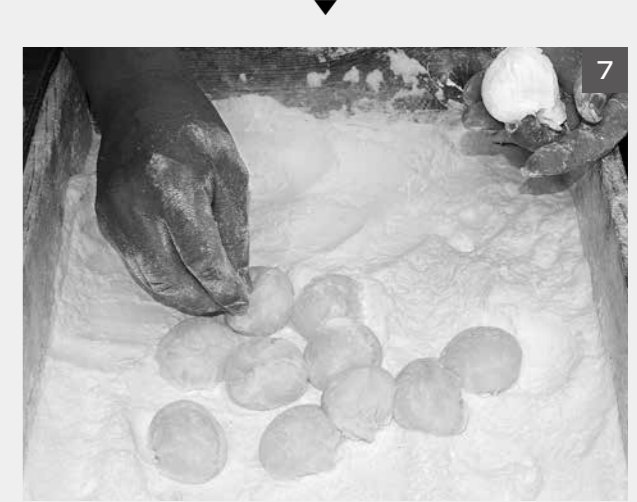
ボウルに上げる。



蒸れた①をモダンミキサーに掛け、合わせた②の糖類を2~3回に分けて混合する。



粉板に取り、袋に入れて販売する。
参考売価は1個125円



餅生地を25gに切る。