

ゴマ団子バラエティ

【配合】

【プレーン配合】

JS-200	100
マーガリン	10
水	40

【ヨモギ生地】

JS-200	100
マーガリン	10
ヨモギ粉末	4
水	44

【シナモン生地】

JS-200	100
マーガリン	10
シナモン粉末	2
水	43

【工程】

%	ミキシング	L1分M2分(ビーター使用)
	捏上温度	20~25℃
	分割重量	30g
	成型方法	① フィリングを包む。 ② 水に漬ける。 ③ ゴマやケシの実をトッピング。
	フライ条件	180℃で7~8分



プレーン生地	ヨモギ生地	シナモン生地
こしあん25g	粒あん25g	いもあん25g
バター液2g	バター液2g	バター液2g
いりごま白5g	いりごま白と黒を7:3で混ぜたもの5g	ケシの実3g