

かりんとうまんじゅう

【配合】

黒糖みそ万十ミックス	100%
卵（正味）	10%
バードブラウンシラップ	4%
カラメル	2%
水	7~8%

【製法】

ミキシング（ビーター使用）

- ①ミキサーにミックス以外の資材を入れ均一に混ぜます
- ②ミックスを加え、L 1~2分

生地温度 20~24°C

フロアタイム 10分または宵種
※宵種の方が表皮がきれいになります

分割 生地10gにこし餡20gを包餡

蒸し条件 強めの蒸気で約12分

フライ 180~190 3~4分

(焼成 180°C 約15分)

※焼成工程を行ったほうがより「かりんとう」らしい食感になります。