

## 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℃

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℃        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。