



わらび餅の作り方

■材料

配合例(1)

①蕨粉	100g
②水	400~450cc
③上白糖 (グラニュー糖)	200g

配合例(2)

①蕨粉	100g
②水	350~450cc
③トレハロース (または、マルトース)	200g
④グラニュー糖	100g

※加水量と砂糖の量はお好みで加減して下さい。

■作り方

1. ①を②で溶解し、③（配合例(2)の場合は③,④）を加えてよく混ぜる。
2. 中火ぐらいにかけ、よく練りこむ。
3. 透明になったら弱火にして、さらに5分間位力を入れて練りこむ。
4. 流し箱に流し、冷やしてから適当な大きさに切り分け、きな粉をまぶして食べる。
又、きな粉をまぶした台の上に3. を入れ、餅を切る要領で手で切り分ける。
きな粉を使用しない場合は、水にさらして、まな板の上でカットして下さい。

わらび饅頭の作り方

■作り方

1. わらび餅1. ~3. までと同様です。
2. きな粉をたっぷり敷いたバットに、練り上がったわらび餅を入れ、表面全体にきな粉をまぶす。
3. きな粉を手に付け、適当な大きさに餅を切る要領で切り、丸めた餡を包み込む。

*保存テストは貴社において必ず行って下さい。