



① 皮生地配量①をほぐして②を加えて湯煎に掛け、砂糖の粒子が溶けたら湯煎からおろして一晩おく。

◆製法工程 (写真参照)

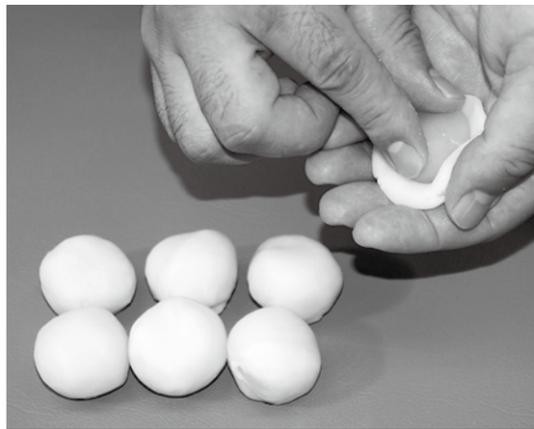
- 蜜漬栗配量
- ① 缶詰栗 (固形分) 六〇〇g
 - ② グラニュー糖 二七〇g
 - ③ トレハ 三〇〇g
 - ④ 水 一二五g
- 白中割餡配量
- 白生餡 五〇〇g
 - グラニュー糖 二八〇g
 - トレハ 七〇〇g
- 他に、艶玉 (卵黄とみりんが一对一の割合) を用意する。
- ▼栗缶詰 (くりかんろ煮・無漂白) は、山田商店扱い。



③ 一時間ほど馴染ませる。写真は粉合わせが終わった状態。



② 翌日、③を手軽く粉合わせして、



⑤ この蜜漬栗の蜜を切り、栗を白中割餡で三〇gに包んでおく。



④ 一方では、蜜漬栗配量①の缶詰の蜜を切り、栗六kgを蒸気で三十分蒸す。これを沸騰した②の蜜に加え、糖度六五まで煮詰める。



実売品
各趣

- 皮生地配量
- ① 液卵 一三〇g
 - 黒砂糖 七五g
 - 上白糖 四五g
 - ② トレハ 三〇〇g
 - ハローデックス 一〇〇g
 - ③ 薄力粉 (特・宝笠) 三〇〇g
 - イスパタ 三〇g



栗饅頭

一粒栗入りの焼菓子

岐阜中津川・栗菓子処の実売品公開



◆制作 / 小笠原信
◆協力 / 御菓子所しん
(岐阜・中津川市)

国内産米一本!!

まじめに米粉!!

株式会社 ほくりく製粉

石川県金沢市ニツ寺町イ61番地1 TEL 076-267-3586 FAX 076-267-6312

ホームページもご覧ください。

ほくりく製粉 検索

www.hokurikuseifun.jp