

- ✳️ 作りたての柔らかさを保ちます
- ✳️ 冷蔵・冷凍しても、効果があります
- ✳️ 味を変えないので、原料の持ち味を生かします
- ✳️ 生地だれがありません
- ✳️ 砂糖の量を減らせます



● 団子の調製方法

上新粉と水を混合

↓

蒸煮

↓

砂糖添加して搗く

↓

生地冷却 (60℃～65℃)

↓

酵素はあらかじめ、水に溶かして添加してください

酵素を添加

↓

搗く

↓

成型

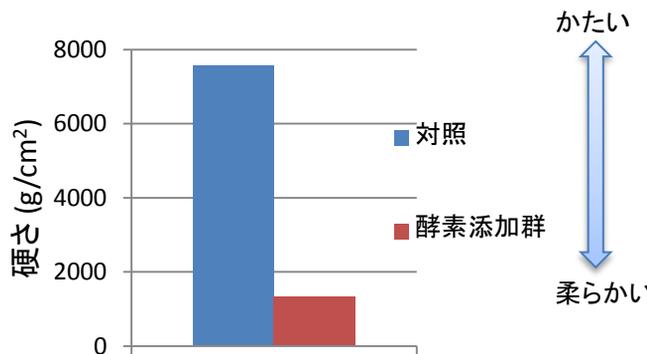
● やわらかさと老化抑制

押しつぶした生地 (冷蔵1日後)
の状態



対照

酵素添加群



● レシピ

上新粉	100
砂糖	55
水	85
酵素	0.08

