

桜餅

冷凍耐性を強化
すれば
作業の効率化に



道明寺
桜餅

パルクトミーNo1



荷姿
1.8L×6本入
10L BIB
20L BIB

冷凍耐性の強化に!!

リーフトミー



荷姿
1.8kg×6本入
10kg BIB
20kg BIB

桜葉の乾燥防止に!!

廃棄ロス改善
すれば
コストダウンも



長命寺
桜餅

パルクミックス薯蕷



荷姿
1kg×10入
スタンドパック

桜葉 息吹き



パルク化学オリジナル桜葉

使用方法



★ 配合

| | |
|-----------|------|
| 道明寺粉 | 400g |
| 上白糖 | 200g |
| パルクトミーNo1 | 80g |
| 水 | 600g |
| 着色料 | 少量 |



★ 配合

| | |
|-----------|------|
| 上白糖 | 120g |
| パルミックス薯蕷 | 40g |
| 薄力粉 | 360g |
| 上南粉 | 60g |
| 白玉粉 | 40g |
| パルクトミーNo1 | 15g |
| 水（調整水を含む） | 800g |
| 着色料 | 少量 |

★ 製法

- ① 道明寺粉を水洗いし、配量の半分ほどの水に浸漬する(1時間位)
- ② セイロで水を吸わせた道明寺粉を蒸す(20分間位)
- ③ ボールへ上白糖と残量の水とパルクトミーNo1を入れ紅色をさして火をかける。
- ④ 沸騰したらセイロより 道明寺を移して杓子で素早く混ぜる。
- ⑤ 乾いた布巾で蓋い20分間程蒸らす。
- ⑥ 適量に分割し、包餡する。

★ 製法

- ① 上白糖とパルミックス薯蕷を先に合わせる。
- ② 薄力粉・上南粉と①を良く合わせてふるう。
- ③ 水とパルクトミーNo1を入れ、白玉粉に合わせ捏ねつける。(20%位水は残しておく)
- ④ 滑らかな状態になったら着色料を入れ②を合わせ捏ねる。
- ⑤ 残量水で硬さを調整しながら捏ね上げる。
- ⑥ 銅板で焼成し成型する。

— 身体にやさしい食品材料を —

パルク 化学工業株式会社

☎ 03-3833-9177

FAX 03-3833-9176

✉ info@palk.co.jp