

大福幸運糰




以Q彈粉糰包裹蜜紅豆粒，甜蜜綿密與滑嫩口感交織，象徵幸福與好運。

外觀緋紅晶亮，每一口都承載著喜悅驚喜，是聚會與節慶裡最暖心的小點。

▸ 本食譜由 瞿維新Shin Chiu老師 開發設計

材料

大福幸運糰

-  無色粉糯粉 100g
- RO飲用冷水 500ml
- 食用紅麴粉 3g
- 蓬萊米粉 10g
-  原味果凍粉 20g
- 蜜紅豆粒(瀝乾湯汁) 200g

製程

大福幸運糰

本食譜使用【冷水法】製作

- 1.取一有柄手鍋，於25°C的RO飲用冷水加入無色粉糯粉
- 2.使用手持打蛋器攪拌至無色粉糯粉完全溶解於水中
- 3.加入蓬萊米粉，攪拌至粉完全溶解於水中
- 4.使用加熱設備開始加熱(使用中小火，避免大火)
- 5.加熱時不定時攪拌，避免內外溫度不均勻
- 6.觀察顏色變化，顏色從外圈開始向內呈現半透明狀，並出現氣泡
- 7.加入原味果凍粉、紅麴粉攪拌均勻
- 8.持續加熱攪拌均勻至呈現透明膠狀(無白色粉心)
- 9.加入蜜紅豆粒，攪拌均勻，即可關火

10. 倒入平盤中，使用刮刀將鍋內殘留粉粿刮乾淨
 11. 室溫放涼至25°C，再冷藏至少1.5小時以上定型
 12. 視需求切成適當的大小，即完成
-



誠芳股份有限公司

台北市中正區新生南路一段116號7樓

TEL +886-02-2341-1988 FAX +886-02-2341-5339 service@sunfont.com.tw