


春巻き



—特徴—

- ☆コーンフラワーを使用した春巻き。
- ☆コーンフラワーの効果で時間経過後もサクツとした食感が持続します。
- ☆コーンの風味が加わり、香ばしさがアップします。

春巻の皮			
準強力粉	180g	コーンフラワーイエローNo.7	20g
食塩	2g	水	280g
春巻の具材			
豚ひき肉	250g	日本酒	37.5g
ニラ	75g	しょうゆ	45g
春雨（乾燥）	67.5g	鶏ガラスープの素	6.25g
タケノコ（水煮）	250g	ごま油	12g
干し椎茸	3枚	砂糖	1g
生姜	7g	水溶き片栗粉（片栗粉9g）	27g

サニーメイズ公式インスタグラム  検索

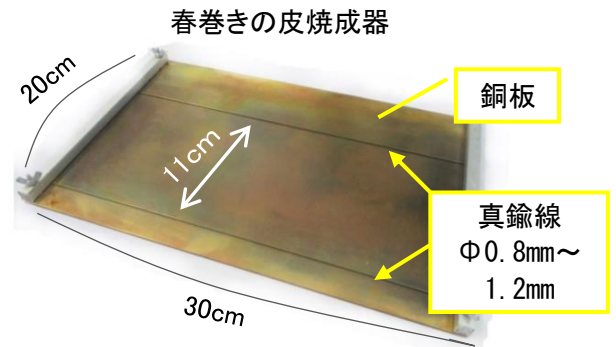
Instagram でレシピと動画を公開中♪

〔 作 り 方 〕

準備

◇ 春巻きの皮焼成器を用意する。

1. ホットプレート、約 30cm×20cm の銅板、Φ0.8mm～1.2mm の真鍮線、耐熱性のスケッパーを用意する。
2. 銅版の上に真鍮線を 11cm 幅に平行に置き、固定する。
3. 使用する際は、ホットプレートで加熱しながら、固定した真鍮線の厚みに合わせ、スケッパーで生地を伸ばして成形する。



春巻きの皮

- ① ボウルに春巻きの皮の材料(準強力粉、コーンフラワーイエローNo.7、食塩、水)を全て入れ、ミキサーを低速にして1分混ぜた後、中速に切り替えて6分混ぜる。最後に再び低速で1分混ぜる。
- ② ①の生地を冷蔵庫で2時間以上休ませる。
- ③ 生地を取り出す前に、春巻きの皮焼成器をホットプレートに乗せ、ホットプレートの温度を210℃に設定し予熱する。(春巻きの皮焼成器が145℃～155℃になるよう予熱する)
- ④ 生地を取り出し、春巻きの皮焼成器に乗せ、真鍮線に沿ってスケッパーですり切り、1分焼く。
- ⑤ 焼きあがったら、皿にとり冷却乾燥させ、11cm×11cmにカットする。

春巻きの具材

- ① ニラは4cmに切り、タケノコは粗目のみじん切りにする。
干し椎茸は水で戻し、粗目のみじん切りにする。
生姜はすりおろしておく。
春雨は4cmに切り、水で30分戻し水気をきる。
- ② フライパンにごま油を引き、生姜を入れて中火で炒める。
- ③ 生姜の香りが油に移ったら、豚ひき肉を入れる。肉に火が通ったら、タケノコ、椎茸、ニラを入れて炒める。野菜に火が通ったら、春雨を入れ炒める。
- ④ 春雨がなじんできたら、調味料(日本酒、しょうゆ、鶏がスープの素、砂糖)を入れて炒める。
- ⑤ 調味料が煮立ったら、水溶き片栗粉でトロミをつけて火を止める。
- ⑥ バットに移す。粗熱がとれたら13～15gずつに分け、俵状に整えてから冷蔵庫に入れる。

株式会社 サニーメイズ

Tel. 054-365-5163
Fax. 054-364-2578
静岡県静岡市清水区横砂南町 2-1

春巻きを成形して揚げる

- ① 作成した春巻きの皮に具材を包む。端は水に溶いた小麦粉を付けて止める。
※春巻きの皮が乾燥して包みにくい場合、濡れ布巾ではさむと柔らかくできる。
- ② 揚げ油を 170℃に熱し、成形した春巻きを 170℃の油で 4 分ほど揚げる。揚げたら網の上に取り出し、油をしっかりと切る。
※油調時間はあくまで目安ですので、実物を見ながら調整して下さい。