

03.14 大廚師 - 草莓大福

材料:

日式 Mochi 皮	10 粒	20 粒
糯米粉	150g	300g
水	130g	260g
糖	130g	260g
水麥芽	20g	40g
草莓	10 粒	20 粒
市售紅豆餡	300g	600g
日本太白粉（手粉，熟粉）	適用	

做法:

1. 將糯米粉與水混合後，用蔬果調理機打成糰狀，切成片塊狀放入熱水中，煮至沸騰浮起，撈起浮起的糯米糰略晾乾瀝乾水珠，放回蔬果機加入糖（特砂）攪拌混合至成糰狀。（熱溫攪拌易使特砂迅溶）
2. 再加入水麥芽混合，用蔬果機攪拌約 15-20 秒即可（攪拌時間取決於皮的硬度）
3. 用手粉均鋪於雙手和糯米糰，稱重後以切面刀切成等重小糯米糰，打上手粉備用
4. 草莓洗淨去蒂頭，用紙巾擦乾晾乾
5. 市售紅豆餡等重分割成糰 300g /10 粒，600g /20 粒
6. 日式 Mochi 皮：小糯米糰放於桌面上，表面打上手粉，用擀麵棍擀成薄皮狀
7. 內線製作：紅豆餡壓平後，包在已經去除蒂頭的草莓
後製：以 Mochi 皮包覆在草莓紅豆餡的上方，於底座作為收口的平

底