

# BC-350 内麦ケーキマフィン

北海道産小麦を100%使用したマフィンです。  
しっとり、ソフトな食感で、口溶けが良いのが特徴です。  
コクがあり香りが豊かで、そのままでもおいしく召し上がっていただけます。  
トッピングや、形状を変えるなど、様々なバラエティも可能です。

## 【配合】

	プレーン	ココア	抹茶
<b>BC-350 (内麦ケーキマフィンミックス)</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100%</b>
ココアパウダー (ミックスに混ぜ合わせる)	—	6	—
抹茶パウダー (ミックスに混ぜ合わせる)	—	—	3
全卵 (正味)	35	35	35
サラダ油	24	24	24
水	24	28	26

## 【工程】

ミキシング	ビーター使用 ↓ミックス、全卵 ↓サラダ油、水 かきおとし	ML 2分 L 30秒 ML 2分
捏上温度	18~25℃	
生地量	70g (φ59×50mmマフィンカップ使用)	
焼成条件	上火190℃/下火185℃ 25分~	



奥本製粉株式会社

# 内麦ケーキマフィン - 成型バラエティ -

			
	きのこ型マフィン	ミニパウンド	プチマフィン
生地	プレーン生地	ココア生地	抹茶生地
成型	底直径55×45mm マフィン型 (直径55×35mmグラシン使用) 生地重量：80g 1/2カットしたクッキーをトッピング	80×30×35mm ミニパウンド型 生地重量：55g	直径55×35mm プリーツカップ 生地重量：30g かのご豆、くるみをトッピング
焼成	上火190℃/下火185℃ 25分～	上火190℃/下火185℃ 20分～	上火190℃/下火185℃ 17分～
仕上げ		ホワイトチョコ3g、刻んだくるみ4g、ドライクランベリー3gトッピング	

			
	ジャムマフィン	焼きドーナツ	ミニクグロフ
生地	プレーン生地	プレーン生地	プレーン生地
成型	直径59×50mm マフィンカップ 生地重量：60g ジャム15gをトッピング	直径100×30mm リング型 生地重量：70g	直径85×44mm クグロフ型 生地重量：70g
焼成	上火190℃/下火185℃ 25分～	上火190℃/下火170℃ 17分～	上火190℃/下火170℃ 19分～
仕上げ		ホワイトチョコ5g、オレンジピール0.5gトッピング	ホワイトチョコ5g、刻んだドライクランベリー0.5gトッピング