

# 黒糖焼きムシパン

黒糖味の焼き菓子用ミックスです。

オーブン焼成で、ムシパンのような食感からケーキのような食感まで幅広く表現できます。

くるみ、レーズンを加えてソフトな雁月風に仕上げました。

【配合】	配合%	6取天板 1枚分
<b>BC-610 (黒糖焼きムシパンミックス)</b>	100%	1300g
全卵 (正味)	27	351
サラダ油	10	130
水	48	624
ラム酒漬けレーズン	8	104
くるみ	5	65

## 【工程】

ミキシング	① ミックス、全卵、油脂、水↓	ML 2分
	② レーズン、くるみ↓	L 1分
捏上温度	18~22℃	
フロアー	0分	
生地量	全量	
トッピング	ごま	
焼成	上火170℃ 下火180度 23分~ 窯入れ前と20分経過時に蒸気を入れる	

