

BC-350(内麦ケーキマフィンミックス) はちみつレモンマフィン

北海道産小麦を100%使用したマフィンです。
まろやかな甘さのハチミツゼリーと、ほろ苦く甘酸っぱいレモンピールの相性が良い一品です。

配 合

BC-350	100	%
全卵(正味)	35	
サラダ油	24	
水	24	

<チャック>

フィールハニー(耐熱性固形ハチミツ)	対生地10%
レモンピール	対生地10%

<トッピング>

ホワイトチョココーティング	2g/個
レモンスライス	2g/個

工 程

ミキシング	↓ミックス、全卵	ML2分
(ビーター使用)	↓サラダ油、水	L30秒
	かきおとし	ML2分
	↓チャック	L1分

生地量 80g

焼成条件 上火190℃/下火185℃
25分～

仕上げ ホワイトチョココーティングを線がけし、レモンスライスをトッピング。



はちみつレモンマフィン