

# Dマフィンケーキミックス XL-92

## - マフィン -

< 荷姿 > 10kg クラフト袋  
< 賞味期限 > 6か月

### 【機能性／特長】

- ★ ふんわりしっとりとした食感  
ふんわりとしたやわらかさと、しっとりした食感が特徴のマフィンを製造できます
- ★ 簡単な工程  
基本原料は、ミックス・卵・水・サラダ油のみ！
- ★ バリエーション化が可能  
味・形のさまざまなバリエーションを組むことができます



### 【配合】 原材料名

① Dマフィンケーキミックス XL-92	100 %
① 全卵	35
② 水	25
② サラダ油	25

### 【工程】 ◆ ミキシング

ピーター使用

①を投入 中速2分 かき落とし

②を投入 低速1分 かき落とし 低速1分

◆ 捏ね上げ温度 18～22℃

◆ 生地重量 例) 60g

◆ 折り込み マフィンカップ 底Ø70mm×高さ50mm

◆ 焼成条件 上火190℃/下火180℃

25分

昭和産業株式会社 製粉部

〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1 ☎(03) 3257-2128

昭和産業株式会社  
**SHOWA**  
昭和産業