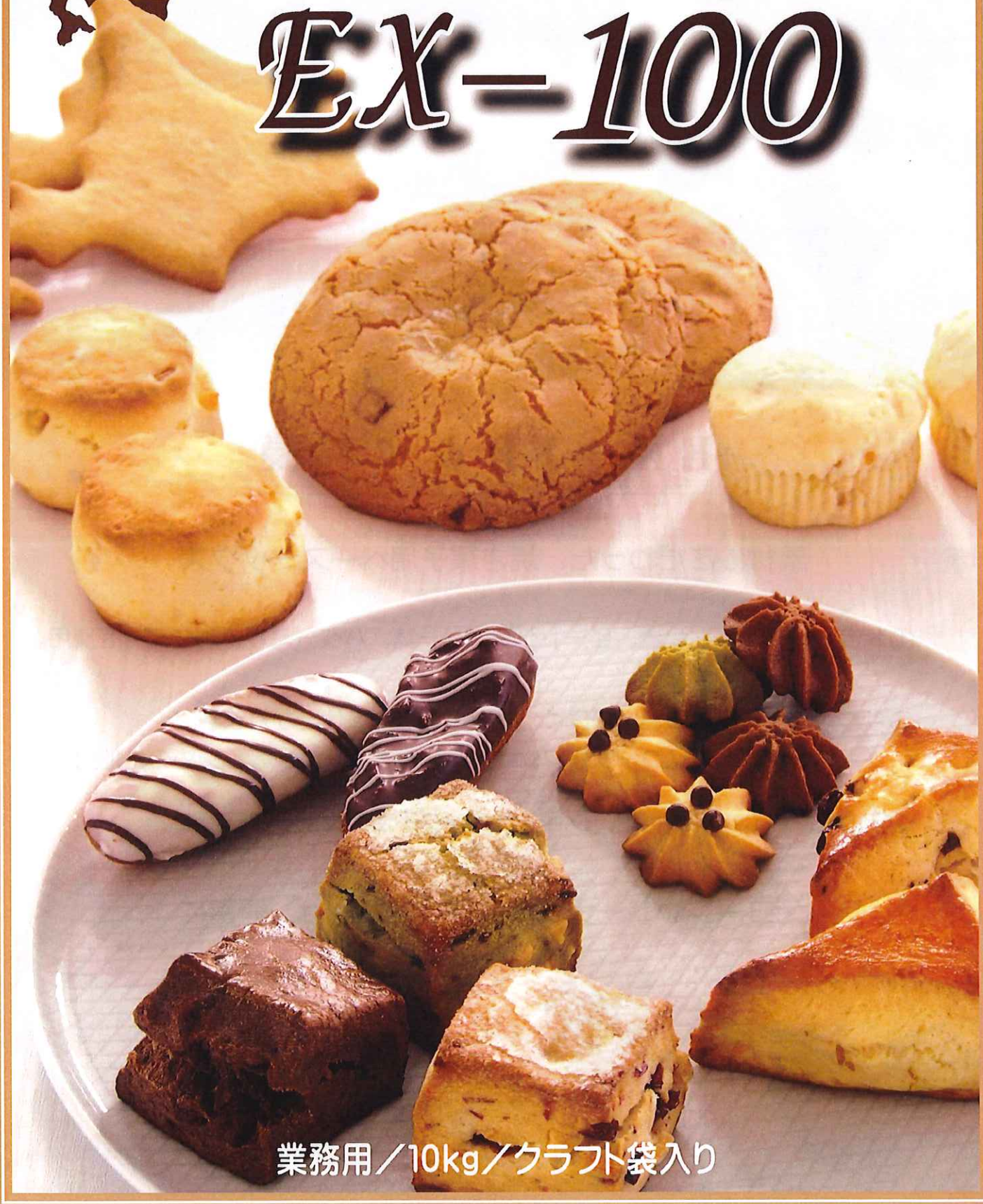
北海道産
小麦使用

菓子用ベースミックス

# EX-100



業務用／10kg／クラフト袋入り

奥本製粉株式會社

# スコーン

外はサクッと、中はしっとりとした食感の口溶けの良いスコーンです。

## 配　合

【プレーン】

| | | |
|---|---|---|
| EX－100 | 100 | % |
| 無塩バターまたはマーガリン | 35 | |
| 全卵 | 15 | |
| 牛乳 | 15 | |

【チョコチップ】

| | |
|---|---|
| EX－100 | 100 |
| 無塩バターまたはマーガリン | 35 |
| 全卵 | 15 |
| 牛乳 | 15 |
| チョコチップ　※1 | 30 |

※1　ネオチョコチップ5mm：森永商事㈱

## 工　程

| | | |
|---|---|---|
| ミキシング | ①ミックス粉、バター | L2分 |
| （ビーター使用） | ②具材 | L30秒 |
| | ③全卵、牛乳 | L30秒ML1分 |
| | ＊中速の途中で掻き落とし | |
| | ＊生地取り分け後に具材を混ぜる時は中速を短めにし、具材を低速で混ぜ合わせてください。 | |
| 捏上温度 | 15～20℃ | |
| フロアタイム | 三つ折りして冷蔵庫で30分～ | |
| | ＊一晩冷蔵可能 | |
| 分割重量 | 40g | |
| | （縦5cm×横7cm×厚さ1．8cm） | |
| ラックタイム | 10分～ | |
| | 生地温度目安：15～20℃ | |
| | ＊焼成直前に塗り卵（全卵10：牛乳2）を塗る。 | |
| 焼成条件 | 210℃／180℃ | |
| 焼成時間 | 15分～ | |

【当日ご使用の場合】
ミキシングの際、中速を長めにして生地をつなげてください（目安ML1分～1分半）。
冷蔵庫で生地を十分に冷やした状態でカットし、ラックタイムで少し戻してから焼成してください。
出来上がった製品の弾力が強すぎる場合はミキシング過多、ホロホロ感が強すぎる場合はミキシング不足です。
翌日以降に使用することで生地が十分になじみ、よりしっとりとしたスコーンに仕上がります。

奥本製粉株式會社

# 生クリームスコーン

外はサクッと、中はホロッとした食感の口溶けの良いスコーンです。

## 配　合

【プレーン】

| | | |
|---|---|---|
| EX－100 | 100 | % |
| 無塩バターまたはマーガリン | 35 | |
| 全卵 | 15 | |
| ホイップクリーム　※1 | 20 | |

※1　エースホイップ19：㈱ADEKA

## 工　程

| | |
|---|---|
| ミキシング | ①ミックス粉、バター　　L2分 |
| （ビーター使用） | ③全卵、牛乳　　L30秒ML1分 |
| | ＊中速の途中で掻き落とし |
| | ＊生地取り分け後に具材を混ぜる時は中速を短めにし、具材を低速で混ぜ合わせてください。 |
| 捏上温度 | 15～20℃ |
| フロアタイム | 三つ折りして冷蔵庫で30分～ |
| | ＊一晩冷蔵可能 |
| 分割重量 | 40g |
| | （縦5cm×横7cm×厚さ1．8cm） |
| ラックタイム | 10分～ |
| | 生地温度目安：15～20℃ |
| | ＊焼成直前に塗り卵（全卵10：牛乳2）を塗る。 |
| 焼成条件 | 210℃／180℃ |
| 焼成時間 | 15分～ |

【当日ご使用の場合】
ミキシングの際、中速を長めにして生地をつなげてください（目安ML1分～1分半）。
冷蔵庫で生地を十分に冷やした状態でカットし、ラックタイムで少し戻してから焼成してください。
翌日以降に使用することで生地が十分になじみ、よりしっとりとしたスコーンに仕上がります。

奥本製粉株式會社

# 生スコーン

ホイップクリームだけで作った、しっとり口溶けの良いスコーンです。

## 配　合

| | | |
|---|---|---|
| EX－100 | 100 | % |
| ホイップクリーム　※1 | 80 | |
| オレンジカット5mm　※2 | 30 | |

※1　エースホイップ19：㈱ADEKA

※2　㈱うめはら

## 工　程

| | | |
|---|---|---|
| ミキシング | ①ミックス粉、オレンジカット | L1分 |
| （ビーター使用） | ②ホイップクリーム | L1分 |
| | ③掻き落とし | ML30秒 |
| 捏上温度 | 15～20℃ | |
| フロアタイム | 冷蔵庫で30分～ | |
| | ＊一晩冷蔵可能 | |
| 分割重量 | 42～45g | |
| | （Φ5cm×厚さ2cmで型抜き） | |
| ラックタイム | 10分～ | |
| | 生地温度目安：15～20℃ | |
| 焼成条件 | 210℃／180℃ | |
| 焼成時間 | 15分～ | |

●セルクルで焼成する場合はグラシンを入れ、
50gに分割した生地を丸めて詰めます。
ホイップクリーム85%で作製することでより
しっとりとした食感をお楽しみいただけます。

奥本製粉株式會社

# ハワイアンスコーン

表面にたっぷり塗ったグレーズと、ごろっと入ったクリームチーズで、
しっとりソフトに仕上げたハワイ風スコーンです。
チャンクを変えることで、色々な味をお楽しみ頂けます。

## 配　合

【基本の生地】

| | | | |
|---|---|---|---|
| EX－100 | 100 | % | |
| 砂糖（ミックス粉に混ぜておく） | 10 | | |
| マーガリン（常温に戻す） | 20 | | |
| 全卵 | 20 | | |
| ホイップクリーム　※1 | 40 | | |
| パイナップル（缶詰） | 40 | | ※輪切りパインを6～8等分 |
| クリームチーズ | 40 | | ※チャンクの後に投入 |

【仕上げ用】

グレーズ（約12g/1個当たり）

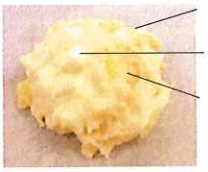
※1　エースホイップ19：㈱AI

## 工　程

| | | |
|---|---|---|
| ミキシング | ①マーガリン、ミックス | L2分 |
| （ビーター使用） | ②全卵、ホイップクリーム | L1分 |
| | ③かき落としてパイン | L30秒 |
| | ⑤クリームチーズ | |

※クリームチーズを適当な大きさにちぎって入れ、程よく崩れる程度にヘラで混合する（白い部分が少し残るようにする）

分割重量　80g




※ヘラ等ですくい取り、そのまま天板に乗せ、水を付けた手で直径7cm程度に軽く広げる。または手粉を使って分割する。

| | |
|---|---|
| 焼成温度 | 上火220℃／下火180℃ |
| 焼成時間 | 15分～ |
| 仕上げ | 焼成直後：グレーズを塗布 |

奥本製粉株式會社

# ナッツとチョコの全粒粉クッキー

香ばしい風味が特徴のザクザクした全粒粉入りクッキーです。

## 配　合

| | | |
|---|---|---|
| EX－100 | 100 | % |
| 砂糖(ミックス粉に混ぜておく) | 25 | |
| 全卵 | 30 | |
| 無塩バターまたはマーガリン (室温に戻しておく) | 50 | |
| ローストクルミ | 30 | |
| ローストアーモンド | 20 | |
| ネオチップチョコ | 30 | |
| コーンフレーク | 40 | |
| 五穀豊穣焙煎香る全粒粉 | 10 | |

## 工　程

| | | |
|---|---|---|
| ミキシング | ①ミックス、バター | L1～2分 |
| (ビーター使用) | ②全卵 | L1分 |
| | ③具材 | L30秒～ |
| | ＊掻き落としを行い、均一に混ぜて下さい。 | |
| 捏上温度 | 20～25℃ | |
| フロア | 10分 | |
| 分割重量 | 8g | |
| | 手でちぎって天板に乗せます。 | |
| 焼成温度 | 上火170℃／下火170℃ | |
| 焼成時間 | 15分～ | |

奥本製粉株式會社

# ブール・ド・ネージュ

ホロホロとした食感の口溶けの良いクッキーです。

## 配　合

| | | |
|---|---|---|
| EX－100 | 100 | % |
| アーモンドプードル　※1 | 30 | |
| 無塩バターまたはマーガリン　※2 | 45 | |
| 全卵 | 5 | |
| 牛乳 | 10 | |

※1　ミックス粉に混ぜておく

※2　室温に戻しておく

## 工　程

| | | |
|---|---|---|
| ミキシング | ①ミックス粉、バター | L2分 |
| （ビーター使用） | ②全卵、牛乳 | L1分 |
| | ③掻き落とし | L30秒～ |
| 捏上温度 | 20～25℃ | |
| 分割重量 | 10g | |
| 焼成条件 | 170℃／170℃ | |
| 焼成時間 | 15分 | |
| 仕上げ | 粗熱が取れたら粉糖をまぶし、時間をあけてもう一度粉糖をまぶす。 | |

奥本製粉株式會社

# ガレット(プレーン)

外はカリッと、中はガミー(Gummy)な食感のガレットに仕上がります。

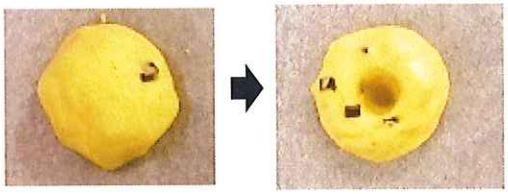
## 配　合

| | | |
|---|---|---|
| EX－100 | 100 | % |
| 砂糖(ミックス粉に混ぜておく) | 100 | |
| アーモンドプードル | 30 | |
| 全卵 | 40 | |
| 無塩バターまたはマーガリン | 15 | |
| チョコチップ　※1 | 30 | |

※1　ネオチョコチップ5mm：森永商事㈱

## 工　程

| | | |
|---|---|---|
| ミキシング | ①ミックス、アーモンドプードル、全卵 | |
| (ビーター使用) | | L2分 |
| | ③バター | ML1分 |
| | ④掻き落とし | ML1分 |
| | ⑤チップチョコ | L30秒 |
| 捏上温度 | 15～20℃ | |
| フロアタイム | 10分 | |
| 分割重量 | 100g | |
| 焼成温度 | 上火180℃／下火180℃ | |
| 焼成時間 | 20分～ | |



【成型方法】
丸めた生地を天板に6個/枚並べます。
丸めた生地は圧延せず、丸めた状態で中心を指で、
天板に届くまで、突き刺すようにして穴を開けます。

奥本製粉株式會社

# ケーキドーナツ

適度な弾力のある、口溶けの良いケーキドーナツです。

## 配　合

【プレーンドーナツ】

| | | |
|---|---|---|
| EX－100 | 100 | % |
| 全卵（正味） | 20 | |
| サラダ油 | 7 | |
| 水 | 18 | |

【ミルクドーナツ】

| | |
|---|---|
| EX－100 | 100 |
| 全卵（正味） | 20 |
| サラダ油 | 7 |
| 牛乳 | 20 |

## 工　程

| | | |
|---|---|---|
| ミキシング | オールイン | L2分 |
| （ビーター使用） | ＊途中掻き落とし | |
| 捏上温度 | 20～25℃ | |
| 分割重量 | 15g | |
| | 8cmの棒状に延ばす | |
| フライ温度 | 180℃ | |
| フライ時間 | 3分 | |
| | ＊適宜反転 | |
| 仕上げ | グレーズ又はチョココーティング | |

【ベンチカット】
3つ折りして冷蔵30分～
縦2cm×横5cm×厚さ1cmでカット（約12g）
180℃・1分半／1分半

奥本製粉株式會社