

H-40 洋風どら焼ミックス

- 【特 長】・非常にソフトでしっとりとしたどら焼です。
・あっさりとした甘味で口どけの良い商品が出来ます。

【標準配合】	ミックス	100%
	卵（正味）	50%
	水	22%
	サラダ油	5%
	イノベイトー356（*）	5%

- 【標準製法】 ミキシング （ビーター使用）
- ①ミックス以外の材料をよくほぐす。
 - ②ミックス加え 低速1分
 - ③かきおとした後、中低速1分
- | | |
|--------|-----------------------|
| 生地温度 | 20～24℃ |
| フロアタイム | 30分 |
| 生地重量 | 25g |
| 焼 成 | 180℃、2～2.5分（後半上火をあてる） |

【使用食品添加物】

加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、香料、
着色料（ビタミンB₂）

【特定原材料等】

小麦、乳、卵、大豆

- 【備 考】・（*）イノベイトー356は弊社の菓子用機能性シロップです。
蒸しパン、蒸しケーキ、どら焼、人形焼の老化、パサつき防止に
効果があります。