

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、中高速1分	
生地温度	20~24°C	
フロアタイム	30分	
生地重量	25g	
焼成	180°C、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。