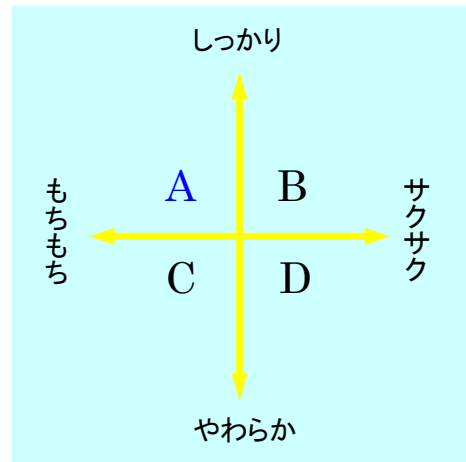


H-35 クレープミックス

～Type A もちもちしっかりタイプ～

(荷姿 1kg×10)

**特徴**

○ もちもち感とヒキのある、しっかり食べ応えのある食感が特徴です。

標準製法

<配合>

| | |
|--------|----------------------|
| ミックス | 100% |
| 水 | 100% |
| 全卵 | 30% |
| 溶かしバター | 2% |
| ラム酒 | 1% (またはバニラフレーバー0.5%) |

<工程>

ミキシング

(手混ぜ、ホイッパー使用)

約1分(ダマがなくなるまで)

溶かしバターを投入し約1分

捏上温度

20℃ ~ 24℃

フロアタイム

15分

焼成温度

200℃

焼成時間

30秒反転2秒

商品についてのお問い合わせは下記まで

昭和産業株式会社
製粉部

本社 〒101-8521 東京都千代田区内神田2-2-1

TEL03(3257)2128 Fax03(3257)2945

大阪 TEL06(6351)7442

福岡 TEL092(472)0303

名古屋 TEL052(571)6215

広島 TEL082(943)6611

仙台 TEL022(284)3292

関東信越 TEL0276(31)5711

札幌 TEL011(825)0415

高松 TEL087(861)2011