

# 鯛焼きミックス HB

(10 kg入り/クラフト袋)

鯛焼き・今川焼用ミックスです。  
ふんわりしっとりとした食感で時間が経っても  
美味しく食べられます。



## 配合

|         |     |       |
|---------|-----|-------|
| 鯛焼きミックス | ・・・ | 100 g |
| 冷水      | ・・・ | 130 g |

## 工程

1. ミックス粉 100 g、冷水 130 ccを用意します。
2. 冷水にミックス粉を加え入れダマのない均一な生地を作成します。
3. 予め加熱した型に生地を流して焼きます。
4. 餡を入れ 170℃で約 3 分焼成します。

## 注意事項

- ・ 生地作成温度に十分注意して仕込み温度を決定してください。(最適温度 15℃以下)
- ・ 生地は必要量だけを作成するようにして下さい。
- ・ 生地の調整温度が高過ぎると、製品のボリュームがでません。

## 使用食品添加物

膨脹剤

## アレルギー表示

特定原材料；小麦

特定原材料に準ずる；なし

(本品製造工場では、小麦、乳、卵を含む製品を製造しています。)



千葉製粉株式会社

住所 〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港17番地

お問い合わせ先 TEL 043-241-0116 FAX 043-241-0611