

# ミックス使用法

にほんのあじミックス

## J140ふんわりソフトな大判焼ミックス(20kg)



**特長** スポンジタイプで、冷やしてもおいしい大判焼です。口溶けの良いふんわりとした生地で、カスターやチョコレートなどのフィリングと相性抜群です。自動ラインにも店舗での手焼きにも対応出来ます。

### 標準製法(自動焼成ライン用)

#### 【配合】

J140ふんわりソフトな大判焼ミックス	100%
水	55%
全卵	30%
サラダ油	20%
合計	205%

#### 【工程条件】

ミキシング (ホイッパー使用)	①オールイン 1速2分 2速2分 ②フロア 10分
焼成条件	160~170°C 生地量35gで5分30秒~6分

### 標準製法(手焼き用)

#### 【配合】

J140ふんわりソフトな大判焼ミックス	100%
水	30%
全卵	60%
サラダ油	10%
合計	200%

#### 【工程条件】

ミキシング (ホイッパー使用)	※滑らかになるまで
焼成条件	160~170°C 6分30秒 反転 6分30秒

# バラエティ

小豆や白あんを包んだ定番の商品作りに加えて、抹茶、ココアなどのバラエティ生地といろいろなフィリングの組み合わせをお楽しみください。

〈自動焼成ライン用のバラエティ例〉

## カスタークリーム



発酵バターと卵、ミルクを加えてコクのあるミルクバター風味のクリームとの相性抜群の大判焼きです。

☆「プチールマイティーカスターR」を使用

## チョコクリーム



なめらかなミルクチョコレート風味のクリームを使用し、誰もが好きな大判焼きが仕上がります。

☆「プチールマイティーチョコフラワーR」を使用

## チーズクリーム



爽やかな酸味のあるレアチーズ風味のクリームが口の中で広がり、くせになる大判焼が作れます。

☆「プチールホワイトチーズフラー」を使用

生地のバリエーションで、もっと美味しく！

### 抹茶生地



### ココア生地



【生地配合】	
J140ふんわりソフトな大判焼ミックス	100%
水	55%
全卵	35%
サラダ油	20%
T310バラエティベース抹茶風味	5%

【生地配合】	
J140ふんわりソフトな大判焼ミックス	100%
水	55%
全卵	35%
サラダ油	20%
ココア*	5%

※ココアの代わりに、T330バラエティベースチョコ風味を使用する場合は、5%配合してください。

☆ 株式会社田中食品興業所の製品を使用しております。

◎手焼きの場合はフィリングの堅さに関わらずお作りいただけますので、お好みのフィリングをご使用ください。

### 〈おすすめのお召し上がり方〉

- ・夏には、冷蔵庫で冷やしても、美味しいお召し上がりいただけます。
- ・冷凍品を解凍される場合は、電子レンジで10秒程度(600W)温めてからお召し上がりください。

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

**NIPPON 日本製粉株式会社** <http://www.nippn.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1  
関東支店 TEL.(03)3350-3604  
仙台支店 TEL.(022)711-1157

名古屋支店 TEL.(052)203-1243  
大阪支店 TEL.(06)6448-5745  
高松営業所 TEL.(087)851-5220

広島支店 TEL.(082)243-2200  
福岡支店 TEL.(092)451-5711  
札幌支店 TEL.(011)261-2481