

J770もち感ヤキマンバラエティミックス(10kg)



【特 長】

もちもち食感の焼き饅頭（人形焼きやもみじ饅頭など）が作れます。時間が経っても硬くなりにくく、もちもち食感が持続します。『手焼き』と『自動焼成ライン』の両方に対応できます。配合を変えることで、どら焼きやクレープ、大判焼きなども作れます。

【標準製法】

【配合】	
J770もち感ヤキマンバラエティミックス	100%
水	30%
全卵	35%
水飴	40%
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 低速30秒 搔き落とし後 低速30秒
	②フロア 10分
焼成条件	160～170°C 生地量35g 6分