



M-31 ミックス

- ・従来にないもちもちとしたユニークな食感の人形焼が出来ます。
- ・老化が遅く、もちもち感が長続きます。
- ・餡子、クリーム、ジャムなど色々なフィリングと良く合います。

【配合】

	もちりタイプ	ソフトもちりタイプ
ミックス	100%	100%
蜂蜜	5%	3%
全卵（正味）	30%	50%
乳化油脂T（鳥越製粉）（※1）	10%	10%
ハイメル（カネカ）（※2）	—	3%
水	40%	30%

※1：乳化油脂T意外にケーキドール（ミヨシ油脂）、フレンジーL（理研ビタミン）、ゼノア（月島食品）などでも良いです。

※2：ハイメル以外にパルファンドール（ミヨシ油脂）、パフォーマ（月島食品）などでも良いです。

【製法】

	もちりタイプ	ソフトもちりタイプ
ミキシング	①ミキサーにミックス以外の資材を投入しミキシング ②ミックスを投入しミキシング ③かき落とし後ミキシング	
比重	—	0.80～0.85
焼成温度	170～180℃	
焼成時間	4～5分間	

【備考】

- ・日持ち対策は『アンチモールド、ネガモールド（フロイント産業）』をご使用下さい。
- ・フィリングが少ない（生地が多い）方がもちもち感が出ます。