

M120

nippon

水だけスポンジケーキ ミックス

業務用

荷姿 : 1kg×10袋

賞味期限 : 6ヶ月

卵、起泡剤を使用せず水だけのオールインで作れる
スポンジケーキ用のミックスです。

ロールケーキやオムレット、パンのトッピングにもご利用いただけます。



標準製法

<配合>

ミックス	100%
水	70%

使用方法（6個分）

＜ミキサーの場合＞

①ボールに水700mlとミックス1kgを入れ、ホイッパーを使用してミキシングします。

低速1分掻き落とし 高速3分 最高速



※生地温度の目安は20～23℃です。

②生地が白くもったりしてきたら、Sの字に垂らし10秒間消えなければ生地の出来上がりです。



※比重の目安は0.50前後です。

③5号缶に280g充填し上火170℃ 下火200℃のオーブンで35分焼成します。（1枚天板）



※焼成の温度や時間は、生地量やオーブンのタイプ・機種により調整してください。

※上火180℃下火180℃などの弱い火で焼成するとより一層きれいに焼きあがります。

＜ハンドミキサーの場合＞

①ボールに水700mlとミックス1kgを入れ、ハンドミキサーでよく混ぜます。



②生地が白くもったりしてきたら、Sの字に垂らし10秒間消えなければ生地の出来上がりです。



※ミキシングの目安は5～6分です。
比重の目安は0.60前後です。



バラエティ

ロールケーキ



生地量： 500G/8取り天板
焼成条件： 約14分（200℃/200℃）
（2枚天板）

オムレット



生地量： 70G/14cmペット
焼成条件： 約16分（170℃/200℃）
（2枚天板）

トッピング



ミックス	1KG（1袋）	100%
水	600ML	60%

nippn 株式会社 ニッパン

〒102-0083 東京都千代田区麹町4-8 お問い合わせ先 TEL.03-3511-5339 FAX.03-3237-3525 <https://www.nippn.co.jp>

東京第1支店 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階
東京支店 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階
仙台支店 〒980-0014 宮城県仙台市青葉区本町1-1-1 大和生命仙台本町ビル10階
名古屋支店 〒460-0002 愛知県名古屋市中区丸の内2-18-25 丸の内KSビル13階
大阪支店 〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀1-4-16 センチュリービル10階

TEL.03-3350-2437
TEL.03-3350-3604
TEL.022-711-1157
TEL.052-203-1245
TEL.06-6448-6421

高松営業所 〒760-0023 香川県高松市寿町1-2-5 井門高松ビル8階
広島支店 〒730-0045 広島県広島市中区難波町4-22 MKD-1ビル4階
福岡支店 〒812-8529 福岡県福岡市博多区博多駅前4-1-1 日本生命博多駅前第2ビル9階
札幌支店 〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西5-2 北一条三井ビル5階

TEL.067-851-5220
TEL.082-243-9596
TEL.092-451-5762
TEL.011-261-2481