

# M120

## 水だけスポンジケーキ ミックス

nippon

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分掻き落し 高速3分 最高速



※生地温度の目安は20~23°Cです。

<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生地が白くもつたりしてたら、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。

②生地が白くもつたりしてたら、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。

③5号缶に280g充填し上火170°C 下火200°C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°C下火180°C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。



### ロールケーキ



### バラエティ

#### オムレット



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

#### トッピング



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

ミックス	IKG (1袋)	100%
水	600ML	60%

nippn 株式会社 ニップン

Tel. 02-0083 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 Tel. 03-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階

関東支店 Tel. 03-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-27-3 やまとビル3階

仙台支店 Tel. 080-0014 宮城県仙台市青葉区本町1-1-1 大樹生命ビル10階

名古屋支店 Tel. 050-0002 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 Tel. 0550-0003 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 高松営業所 Tel. 0760-0023 青川系高松市西町1-2-5 井門高松ビル4階

TEL. 03-3350-3604 広島支店 Tel. 0730-0045 広島県広島市中区鷺見町4-22 MKD-1ビル4階

TEL. 022-711-1157 福岡支店 Tel. 092-8529 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

TEL. 052-203-1245 札幌支店 Tel. 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. 06-6448-6421

TEL. 087-851-5220

TEL. 082-243-9595

TEL. 092-451-5762

TEL. 011-261-2481