

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. M121

_____チーズケーキミックス(10kg)_____

【特長】 軽くてしっとりした食感のチーズケーキが簡単にお作りいただけます。
オールイン製法ですのでメレンゲを作る手間もないミックスです。

【標準製法】 配合：

ミックス	100%
全卵	65%
クリームチーズペースト ※	65%
水または牛乳	12%
起泡剤 (SP)	5%

工程： ミキシング (ホイッパー使用)

(1) オールイン 中速1分、かき落とし後 高速6分
生地比重 0.50前後
生地重量 400g (18cmレヤー型)
焼成温度 200℃ (天板に1cmぐらいぬるま湯を張る)
焼成時間 60分 (蒸気を逃がす為ダンパーは開けたまま)

【備考】 ※ 専用のチーズペーストを用意しておりますので、ご用命下さい。
(メルファーチーズ風味SS)

※ よりしっとりした食感をお好みの方は、クリームチーズの量を増加して調整ください。

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

NIPPN 日本製粉株式会社 <http://www.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1	名古屋支店 TEL.(052)203-1243	広島支店 TEL.(082)243-2200
関東支店 TEL.(03)3350-3604	大阪支店 TEL.(06)6448-5745	福岡支店 TEL.(092)451-5711
仙台支店 TEL.(022)711-1157	高松営業所 TEL.(087)851-5220	札幌支店 TEL.(011)261-2481