

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. M350

_____ポップオーバー用ミックス(10 kg)_____

【標準製法】	配合：	ミックス	100%
		全卵	150%
		水	80%

工程： ミキシング

ミキサーの場合(ビーター使用)

手混ぜの場合(ホイップ-使用)

(1) ミックス、水を加え低速 1 分
かき落とし後高速 2 分

(1) ミックス、水で滑らかになるまで練る

(2) 全卵の 1/4 を加え低速 1 分

(2) 全卵を徐々に加えな

(3) かき落とし後、残りの全卵を加え
低速 30 秒、かき落とし後低速 1 分

がら滑らかになるま
で混ぜる

裏ごし

必要に応じ行う(多少のダマは問題なし)

生地温度

20~25℃

生地重量

寸胴タイプのアルミフ リンカップ 80 g

焼成温度

210℃

焼成時間

上火ごく弱め、下火強め25分
ダマ-を開け10分

【備考】 フ リンカップ の内側に薄く油を塗っておく

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

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

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1
関東支店 TEL.(03)3350-3604
仙台支店 TEL.(022)711-1157

名古屋支店 TEL.(052)203-1243
大阪支店 TEL.(06)6448-5745
高松営業所 TEL.(087)851-5220

広島支店 TEL.(082)243-2200
福岡支店 TEL.(092)451-5711
札幌支店 TEL.(011)261-2481