

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(10kg)_____

【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(ピ-タ-使用)	手混ぜの場合(ハンド-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°C
生地重量	寸胴タイフのアルミフリカッフ 80g
焼成温度	210°C
焼成時間	上火ごく弱め、下火強め25分 ダム-を開け10分

【備考】 フリカッフ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.nippn.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