

M593 M594

nippon

全粒粉スイーツ バラエティミックス

業務用

荷姿：M593 1kg×10

M594 10kg

賞味期限：M593 6ヶ月

M594 180日

北海道産小麦全粒粉**100%(※)**使用の焼き菓子ミックスです。
手混ぜで簡単にマフィン、スコーン、クッキーなどが製造可能。
全粒粉の豊かな風味とサクほろ食感が特長です。

(※) ミックス中の小麦粉に占める割合

標準製法



<マフィン>

ミックス	100%
グラニュー糖	37%
全卵	66%
無塩バター(※)	62%

※:加熱溶解 (50℃)

ミキシング	【手混ぜ】 全ての材料を入れホイッパーで 滑らかになるまで混ぜる(1分程度)
生地温度	22℃
生地比重	1.0
生地量	80G 参考：カップ径68MM×高50MM
焼成	175/175℃、30分



- ・ 上記配合に水15%または無糖ヨーグルト30%加えると、しっとりした食感に仕上がります。
- ・ 同じ生地でパウンドケーキもお作りいただけます。
参考：生地量400g、175/175℃、40分
(17CM×7CM×高6.5CM型使用の場合)

<スコーン>

		標準	タイプ①	タイプ②		
A	ミックス	100%	100%	100%	ミキシング	【手混ぜ】 (1) Aを入れ、ヘラで切るように混ぜる (2) Bを加え、ヘラで混ぜる (3) 粉っぽさが無くなるまで手で捏ねる
	無塩バター(※1)	30%	30%	—		
B	全卵	13%	10%	—	生地温度	22℃
	牛乳	8%	—	—	生地量	75G
	無糖ヨーグルト	—	30%	—	成形	・型抜き : 2CM厚、6.5CM径 ・ディッシャー : #14、すり切り1杯 ・丸め : 軽く丸める
	生クリーム(※2)	—	—	65~70%	焼成	表面に全卵を塗る ※1: 室温に戻し約2CM角にカットする ※2: 乳脂肪分42%

タイプ① : マイルドな味わいでしっとりとした食感です。
タイプ② : 生クリームのみで仕込めます。
表面はサクッと、中はしっとり軽い食感です。

<クッキー>

A	ミックス	100%	ミキシング	【手混ぜ】 (1) Aを入れ、ヘラで切るように混ぜる (2) Bを加え、ヘラで混ぜる (3) 滑らかな状態になり、少し白っぽくなるまで 手で捏ねる
	グラニュー糖	10%		
	無塩バター(※)	50%		
B	全卵	4%	生地温度	22℃
			生地量	18G
			成形	丸めて1CM厚につぶす
			焼成	170/170℃、17分

※:室温に戻し約2CM角にカットする