

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. M606

_____スポンジケーキミックス(20kg)_____

【特長】 しっとりとしたソフトな食感で、ボリュームのあるスポンジケーキが作れます。香料を使用していないタイプですので、お好みの風味に調整していただけます。

【標準製法】	配合：ミックス	100%
	起泡剤	2～2.5%
	卵	50～60%
	水	20～22%
	サラダ油	5～7%
	香料	適量

工程：＊起泡剤を水で溶かし、卵を入れた後にミックスを加えます
ミキシング 低速1～2分
高速4～5分
油脂を入れながら 低速1分
生地温度 23～25℃
生地比重 0.45～0.47
生地重量 320～340g
焼成温度 170～180℃
焼成時間 30分前後

【備考】 オールイン製法（材料を一度に投入するミキシング法）の場合は、
起泡剤とサラダ油を、起泡性乳化油脂に置き換えてご使用ください。

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 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