

## ミックス使用法

(株) ニッポン

### M626 ベビーカステラ レシピ

			配合例
配合	ミックス	100%	1000g
	全卵 (常温)	60%	600g
	牛乳	15%	150g
	はちみつ	15%	150g
	起泡性乳化油脂	15%	150g

(NN-60 ニッポン社製・ケーキドール ミヨシ油脂社製)

※青字は“粉やの息子”取扱商品です。

工程 ホイッパー使用

- ①牛乳とハチミツを湯煎にかけ、完全に溶かしておく
  - ②すべての材料をミキサーボールに入れてミキシングして空気を抱かせる。
  - ③低速1分 中速3分 高速1分
- 生地比重 0.65前後  
生地温度 20℃～25℃  
焼成温度 180℃  
焼成時間 4分程度

※1袋のミックスで20.5Kgの生地ができます。(ロスを計算しない理論値)

※作れる個数は焼型の大きさによって、変わってきます

※1個の生地重量は型によって変わりますが5g～10g程度です。

※10gの場合 1袋で 2,050個作れます。(ロスを計算しない理論値)