

# ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. P18

\_\_\_\_\_ホテルパン用(20kg)\_\_\_\_\_

【特長】 しっとりしたソフトな食感、ほどよい甘さ、バター風味が香ばしい  
ハイグレードなホテルパン用ミックスです。  
焼きたてをアピールするオープンフレッシュにはぴったりの商品です。

---

【標準製法】	配合：	ミックス	100%
		イースト	3%
		卵	5%
		マーガリン	5%
		水	52%

工程：	ミキシング	低速2分	中速4分
	かきおとし後マーガリンを入れ	低速1分	
		中速6～7分	
	捏上温度	27℃	
	フロアタイム	60分	
	分割	220g*4	
	ベンチタイム	20分	
	ホイロ	40分	
	焼成温度	190℃	
	焼成時間	30分	

---

【備考】

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