

ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

製品NO. P76

_____ 米粉パンミックス (10kg) _____

【特徴】 もちもちした食感の米粉パンが手軽に作れるミックスです。
砂糖を配合していないので、惣菜系や菓子パン系など バリエティーに富んだアレンジが可能です。

～黒豆ハース～

原 材 料	%	備 考	工 程 条 件	
ミックス	100	※	混 捏 時 間	L3M3↓L1M3H4
生イースト	1			↓ (小粒黒豆) L1
上白糖	10		捏 上 温 度	24℃
食塩	1.8		フロアタイム	10分
脱脂粉乳	3		分 割 重 量	80g/150g
無塩バター	12		成 形	なまこ形
全卵	15		ホイロ条件	38℃/80%
水	70		ホイロ時間	約65分
黒豆	25		焼 成 温 度	190℃
			焼 成 時 間	80g・・・15分
				200g・・・20分
※ 弊社取扱品 <ホイロ後> 表面に粉をふりクープを縦に5本入れる。				

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