

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 バラ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 ↓ (小粒黒豆) L1
生イースト	1			
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本いれる。



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.nippn.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440～1
関東支店 TEL.(03)3350-3604
仙台支店 TEL.(022)711-1157

名古屋支店 TEL.(052)203-1243
大阪支店 TEL.(06)6448-5745
高松営業所 TEL.(087)851-5220

広島支店 TEL.(082)243-2200
福岡支店 TEL.(092)451-5711
札幌支店 TEL.(011)261-2481