

業務用プレミックス

HANDY PACK



1kg

S250

バラエティパンケーキミックス

- ★ オリジナルのパンケーキづくりに最適なミックスです。
- ★ 食事系からスイーツ系まで様々な食材と相性抜群で、厚焼きやミニサイズなど、幅広い提供方法に合わせたメニューづくりが可能です。

標準配合（約35枚分）

ミックス	1kg（1袋）
水	900ml
卵	250g（M5個）

標準製法

- ① 卵と水をホイッパーで混ぜ合わせる。
- ② ミックスを加え、ダマがなくなるまで混ぜる。
- ③ 熱しておいた鉄板等（175℃）に薄く油をひいてディッシャー等で生地を約60gとり、片面2分15秒程焼く。
- ④ まわりが乾いてきたら反転して、さらに1分15秒程焼く。

製品特長

- ★焼きむらが少なくなめらかな表面なので、**見た目も美しく**仕上がります。
- ★生地の変化をおさえているので**安定した品質**でご提供いただけます。

★厚焼きホットケーキ



- ①ミックス1kg、水750ml、卵350g、グラニュー糖200g、マーガリン(溶かす)200gをダマがなくなるまで混ぜる
 ②鉄板を185℃に熱しておき、10cmのセルクルに生地を流す。
 生地重量: 約70g
 焼成時間: 6分 反転 6分

★カナッペ風ミニパンケーキ



標準製法の配合

焼成時間: 2分 反転 1分
 生地重量: 約15g

*食事系やスイーツ系等のフィリングとアレンジ可能です。
 パンケーキにフレーバーを追加しても美味しく頂けます。

★バーガーサンド



標準製法の配合、焼成時間

生地重量: 約40g

★カラフルパンケーキ



標準製法の配合

カラフルなフレーバー(チョコ、抹茶、いちご、スパイス、ハーブ、カレー、トマトなど)を追加しても、発色が良く仕上がります。

お問い合わせは、お近くの支店・営業所まで

NIPPN 日本製粉株式会社

<http://www.nippon.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