

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 | 1 kg (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°C)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

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