

TD-376バラエティケーキミックス



【特 長】

- ・パウンドケーキやマフィンなど大小様々なタイプの焼き菓子ができます。
- ・弾力があり、ふんわりとした口当たりです。
- ・オールイン製法で作れます。
- ・出来上がった生地にナッツやジャムやペーストなどを練り込み様々なバラエティができます。

【標準配合】	ミックス	100%
	全卵	40%
	サラダ油	30%
	水	20%

【標準製法】 ミキシング (ビーター使用)

①全卵、サラダ油、水をミキサーボールに入れ、ミックスを加え、低速1分、中低速3分

②かき落とした後、低速1分

生地温度 20～25℃

生地重量 300g (パウンド型、5寸焼型)

70g (マフィンカップ)

焼 成 パウンド型、5寸焼型の場合

40～45分 (上火170℃、下火150℃)

マフィンカップの場合

25～30分 (上火180℃、下火150℃)

【食品添加物】加工でん粉、ベーキングパウダー、乳化剤、増粘剤 (キサンタンガム)

【特定原材料等】小麦、乳成分、大豆

【荷 姿】10kg

【賞味期限】6ヶ月