

きのこマフィンバラエティ



カフェ、コーヒーショップで人気のきのこマフィンをミックスを利用して簡単に作成します。
バラエティが楽しく、お子様といっしょに作れます。
製品冷凍に適していますので 焼き上げて残りは冷凍庫で保管してお楽しみください。
IFTレーとグラシンを使用しますので後片付けも楽ちんです。

手ごね500g仕込				
原 材 料 名	メーカー名	配合	仕込500g	
きのこマフィンミックス XL81	昭和産業	100	500	①ミックスに全卵、水を加え木べら等によく練る
サラダ油		35	175	②サラダ油、フィリングを加え練り上げる
全卵		30	150	③絞り袋で型に絞り霧を吹いて焼成
水		40	200	重量 120g 180~190℃ 30~35分

ダブルチョコレート マフィン

きのこマフィンMIX	100	500
全卵	30	150
サラダ油	35	175
ケーベルチュールタブレット ビター	15	75
チョコチップ	15	75
ブランデー	2	10
水	43	215

アップルレーズンマフィン

きのこマフィンMIX	100
全卵	30
サラダ油	35
水	40
リンゴ ネオプレザーブ	15
ラムレーズン	10

チョコバナナマフィン

きのこマフィンMIX	100
全卵	30
サラダ油	35
水	20
チョコチップ	15
生バナナ	30

オレンジマフィン

きのこマフィンMIX	100
全卵	30
サラダ油	35
水	40
オレンジカット	20

焼成前にスライスしたオレンジを乗せる

スイーツ丹波黒マフィン

きのこマフィンMIX	100
全卵	30
サラダ油	35
水	40
スイーツ丹波黒	20