

# ミックス使用法

Prepared Mix of Nippon Flour Mills CO.,LTD.

## 製品No. C130 ケーキドーナツミックス(20kg)

- 【特長】 ソフトで口溶けの良いケーキドーナツができます。  
北海道産小麦を原料とした小麦粉を100%使用しています。

---

【標準製法】	配合：	マシン	ベンチ
	ミックス	100%	100%
	全卵	10%	15%
	水	28~30%	14%

(要調整)

工程：ミキシング(ビーター使用)	低速2分
捏上温度	21~23℃
フロアタイム	10分
カッターサイズ	45mm (Fカッターの場合 1 3/4")
生地重量	40g
フライ温度	185℃
フライ時間(片面)	1分

- 
- 【備考】 ベンチカッターの場合は9mm圧に延ばし、70mmの型で抜いてください。吸水は作業性に応じ、調整してください。

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.nippon.co.jp>

東京支店 TEL.(03)3350-2440~1	名古屋支店 TEL.(052)203-1243	広島支店 TEL.(082)243-2200
関東支店 TEL.(03)3350-3604	大阪支店 TEL.(06)6448-5745	福岡支店 TEL.(092)451-5711
仙台支店 TEL.(022)711-1157	高松営業所 TEL.(087)851-5220	札幌支店 TEL.(011)261-2481