

黒糖みそ万十ミックス

【特長】

- ・非常にソフトで老化が遅く、しっとりした黒糖万十ができます。
- ・簡単な工程で作業性良く作れます。

【標準配合】

ミックス	100%
卵（正味）	10%
バードブラウンシラップまたは黒糖蜜	4%
カラメル	2%
水	7~8%

【製法】

ミキシング（ビーター使用）

- ①ミキサーにミックス以外の資材を入れ均一に混ぜます
- ②ミックスを加え、L 1~2分

生地温度	18~20°C
フロアタイム	10分または宵種 ※宵種の方が表皮がきれいになります
包餡	包餡機等で包餡する。
蒸し時間	強めの蒸気で12~15分

【使用食品添加物】

ベーキングパウダー、着色料（カラメル）、乳化剤

【特定原材料等】

小麦、大豆