STANDARD　INSTRUCTION

スポンジケーキミックス　GM

【 製品名 】

マドレーヌ

【　特　徴　】

・しっとりとしたマドレーヌを作製できます。
・内麦を使用したスポンジ用ケーキミックスです。

【　標準配合　】

原料名	%
ミックス粉	100
全卵	40
水	10
パンテオンセレクト(*1)	40
レモンパウダー(*2)	0．5

(*1)ミヨシ油脂　(*2)横山香料

【　標準工程　】(縦型ミキサー･ビーター使用)

1. ミックス粉と溶かしたパンテオンセレクトを入れてミキシングします。
   中速2分
2. 全卵･水･レモンパウダーを加えミキシングします。
   低速3分（かき落とし）中速1分
3. 型に生地を流します。
   生地量：30g
4. 焼成します。
   焼成温度：上下180℃
   焼成時間：17分程度

【　備　　考　】

全卵は、冷蔵庫から出し室温に戻した物をご使用ください。
焼成温度・焼成時間は、生地重量及び製品の焼き色により多少変わります。
ミキサーの種類によって、ミキシング時間は多少変わります。

販売元 千葉製粉株式会社　〒261-0002 千葉県千葉市美浜区新港17　Tel 043-241-0111　Fax 043-247-2108