

## STANDARD INSTRUCTION

# スポンジケーキミックス GM



### 【 製品名 】

## パウンドケーキ

### 【 特徴 】

- ・しっとり口どけの良いパウンドケーキです。
- ・内麦を使用したスポンジ用ケーキミックスです。
- ・風味良いボリュームのある製品が出来ます。

### 【 標準配合 】

原料名	%
ミックス粉	100
全卵	35
サラダ油	24
水	24

### 【 標準工程 】

(縦型ミキサー・ビーター使用)

1. ミキサー・ボールに、ミックス粉・全卵を入れてミキシングします。  
低速2分 高速2分
2. サラダ油・水を入れてミキシングします。  
低速2分 中速2分  
生地温度：20～25°C
3. 紙を敷いた型に生地を流し、焼成します。  
生地重量：250g
4. 型の中央にサラダ油をつけたスケッパーにて5mm切れこみを入れ、焼成します。  
焼成温度：180°C  
焼成時間：32分

### 【 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。