

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℃
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℃
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。