

# マフィン

## 配合・製法

ホイッパー使用

サンショート®

上白糖  
食塩  
水飴

25

90

0.5

30

%

低速～中速混合

なるべくホイップしないよう注意する

均一に混合する

水飴は湯煎に掛け  
溶解しておく

生地を冷蔵庫で  
1時間以上  
寝かせてから  
カップに絞り  
焼成する

全卵（正味）

ラム酒  
バニラオイル

80

3

0.1

薄力粉

脱脂粉乳  
B. P.

100

5

3

一緒に篩って加える

リラナチュラル®

オーベルニュCF40

70

湯煎に掛け溶解して加える

→ 焼成

※ミキシング時間は機種・仕込量によって異なります。

## 条件

生地比重 0.80～0.85

生地重量 70g

焼成温度 上火 200℃  
下火 180℃

焼成時間 約16～18分

