

ふわっともっちり

ホットケーキ **ミックス**



ゆめちから
約26%^{※1}使用で
もちもち食感!

※1 小麦粉全体に占めるゆめちから小麦粉の割合。
※写真は調理例です。

株式会社 日清製粉ウェルナ

業務用営業部 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (03)5641-8115
東日本支店 東部営業所 〒103-8544 東京都中央区日本橋小網町19-12 (03)5641-8115
西日本支店 中部営業所 〒461-0008 愛知県名古屋市中区武平町5-1 名古屋栄ビル (052)972-8970
西日本支店 西部営業所 〒532-0003 大阪府大阪市淀川区宮原3-5-36 新大阪トラストタワー (06)6350-6005
西日本支店 九州営業所 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-19-5 博多石川ビル (092)472-4881

業務用の
製品情報は
こちら



日清製粉ウェルナ業務用



ふわっともちり

ホットケーキ ミックス

「ふわっとした厚み」、「もちりとした食感」が特長のホットケーキが焼けます。アレンジも手軽に楽しめます。

製品名：ふわっともちり ホットケーキミックス



| | |
|---------|----------------|
| 荷姿 | 1kg×10 |
| 個包装サイズ | 320×210×40mm |
| 段ボールサイズ | 175×509×255mm |
| 賞味期限 | 12ヶ月 |
| ケース重量 | 10.8kg |
| JANコード | 4902110276084 |
| ITFコード | 14902110276081 |
| マークコード | 276080 |

Point.1

ゆめちから由来小麦粉約26%^{※1}使用

ゆめちからから作った小麦粉を配合することで、もちりした食感に寄与しています。

※1 小麦粉全体に占めるゆめちから小麦粉の割合。



Point.2

当社独自技術‘熱処理小麦粉’を配合

熱処理小麦粉の配合により、ふわっとした厚みだけでなく、もちりした食感にも寄与しています。



Arrange Recipe アレンジレシピ

ふわっともちりホットケーキ

Material 材料

[約28枚分]

- ホットケーキミックス……1kg(1袋)
- 卵(Mサイズ)………300g(6個)
- 牛乳………950mL

[1枚あたりの生地量目安]

約80gで直径約10～11cmに焼き上がります。



Recipe レシピ

- ①混ぜる
ボールにホットケーキミックス、卵、牛乳を入れてよく混ぜ合わせます。少しかための生地になります。
- ②焼く
170℃に設定した鉄板やホットプレートに油を薄くひき、生地をまろく流し込み、4分間ほど焼きます。
- ③裏返して焼く
表面に泡が開始したら、裏返して3分間焼きます。

Advice

生地を流し込むときに絞り袋を使うとよりきれいな円形になります。

ふわっともちりパウンドケーキ (長さ20cmのパウンドケーキ型1本分)

Material 材料

- ホットケーキミックス………150g
 - 卵(Mサイズ)………100g(2個)
 - 牛乳(又は水)………50mL(1/4カップ)
 - 砂糖………40g
 - バター(又はマーガリン)………50g
- ※バターは食塩不使用のものでもOK!

Recipe レシピ

- 卵は室温に戻しておきます。
- 耐熱ボールにバターを入れ、湯せんして溶かします。(電子レンジの場合は30秒～1分間)
- 型に紙を敷いておきます。(紙を敷く代わりに、型にバターなどを薄く塗り、小麦粉を全体にまんべんなくかけても作れます。)
- オーブンは170℃に熱しておきます。



- ①混ぜる
ボールに卵、牛乳、溶かしバター、砂糖を入れて泡立器で混ぜ、ホットケーキミックスを加えて泡立てます。
- ②型に入れ、焼く
生地を型に流し入れ、生地を平らにして、170℃で40～45分間焼きます。
※生地中央にひとすじの線を入れ、へこませてから焼くと火通りがよくなります。
- ③焼き上がり
竹串などを刺して、生の生地がついてこなければ焼き上がりです。型ごと20cmの高さから落とし、型から出して、網の上で冷めます。

Arrange Recipe アレンジレシピ

ふわっともちりドーナツ(約10個分)

Material 材料

- ホットケーキミックス………150g
- 卵(Mサイズ)………50g(1個)
- 牛乳………15mL(大さじ1)
- 溶かしバター………15g
- 打ち粉(小麦粉)………適宜
- 砂糖………適宜
- 揚げ油………適宜

Recipe レシピ

- ①混ぜる
ボールにホットケーキミックス、卵、牛乳、溶かしバターを入れ、へらでよく混ぜ合わせます。
- ②型をぬく
打ち粉を振った台の上で、5～8mmの厚さにのぼし、ドーナツ型などで丸くぬめます。
●生地を5分ほど休ませてから型抜きすると、形がきれいになります。
- ③揚げる
160～170℃に熱した油で、きつね色になるまで揚げ、すぐに砂糖をまぶします。
●お好みで、チョコレートなどをデコレーションしてください。



Arrange Recipe アレンジレシピ

チョコチップスコーン(4個分)

Material 材料

- ホットケーキミックス………150g
 - 牛乳………50mL(1/4カップ)
 - バター………50g
 - チョコチップ………40g
 - 打ち粉(小麦粉)………適宜
- ※バターは食塩不使用のものでもOK!

Recipe レシピ

- バターは1cm角に切り、よく冷やしておきます。
- オーブンは210℃に熱しておきます。
- ①混ぜる
ボールにホットケーキミックス、バターを入れ、手でバターをつぶすように混ぜ合わせ、ほろほろの状態にします。牛乳を加えて、木べらでよく混ぜ合わせ、手で一つにまとめます。
- ②チョコチップを入れる
チョコチップを加えて、生地を折りたたむようにして混ぜ合わせます。
- ③形をつくる
打ち粉を振った台の上で、2cmの厚さになるように伸ばし、4等分に十字に切り分けます。
- ④焼く
オーブンシートをした天板に生地を並べ、210℃で予熱したオーブンに入れ、約12分間焼きます。

