


冷凍マフィン生地 (プレーン・ココア・キャラメル)

お客様にフィット
Marufit!

解凍後、カップに絞り焼成するだけの便利な冷凍マフィン生地です！
焼成後は冷凍も可能。必要な分だけ解凍し、販売することができます。

 解凍方法：前日から冷蔵解凍、又は当日に常温解凍をおすすめします。
※解凍後は、なるべく早くご使用下さい。

プレーン CD:B0205



品名：丸菱冷凍プレーンマフィン生地
原材料名：砂糖、小麦粉、殺菌液卵、植物性油脂、ショートニング、コーンスターチ、ホエイパウダー(乳製品)、増粘剤(加工デンプン、CMC-Na)、膨張剤、乳化剤、香料
内容量：1kg
箱入数：8個
賞味期限：製造日より180日
保存方法：冷凍(-18℃以下)
開封後は冷蔵庫に保管して下さい。

ココア CD:B0206



品名：丸菱冷凍ココアマフィン生地
原材料名：砂糖、小麦粉、殺菌液卵、植物性油脂、ショートニング、ココアパウダー、コーンスターチ、ホエイパウダー(乳製品)、大豆油、食塩、グルテン、チーズパウダー、増粘剤(加工デンプン、CMC-Na)、膨張剤、乳化剤、香料
※以下プレーンと共通

キャラメル CD:B0207



品名：丸菱冷凍キャラメルマフィン生地
原材料名：砂糖、小麦粉、殺菌液卵、植物性油脂、ショートニング、コーンスターチ、ホエイパウダー(乳製品)、大豆油、キャラメルパウダー加工品(キャラメルパウダー、デキストリン)、食塩、グルテン、チーズパウダー/増粘剤(加工デンプン、CMC-Na)、膨張剤、乳化剤、着色料(カラメル)、香料
※以下プレーンと共通

冷凍マフィン生地 使用例

解凍した冷凍マフィン生地を
マフィンカップに80g絞って焼成します。

【平窯】上火…180℃ 下火…150℃
25分(下天2枚)

【コンベクションオーブン】160℃ 25分



marubishi
Co., Ltd.
Ingredients & Machines