



卵を使わないレシピのご紹介

ふわわり軽く、しっとり生地に焼き上がり。
甘さ控えめ、ほんのりバターフレーバーに焼きあがります。
卵なしでもおいしく焼きあがりますのでお試しください。

商品CD：1203100
規格：1kg/10

【おすすめ配合】

基本レシピ (卵使用)		ミルク	無調整豆乳
EBパンケーキミックス	1kg	1kg	1kg
A	サラダ油	200g	200g
	卵	-	-
	水	-	-
	牛乳	800g	-
	豆乳	-	900g

【作り方】①ボウルに【A】を入れ、泡だて器で均一になるように混ぜる。

POINT 卵を使用しないレシピでは、
サラダ油と水分が泡立つように合わせておく

- ②ミックス粉を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- ③180℃に予熱した銅板に生地を流し、両面焼く。
卵ありレシピ：2分半焼いて、ひっくり返して2分
ミルク・豆乳レシピ：3分焼いて、ひっくり返して2分
※焼き時間は目安です。ご使用の調理器具に合わせて調整下さい。



基本レシピ



ミルクタイプ



豆乳タイプ

試作レポート

生地の粘性は卵使用が最も高く、少し広がりにくい傾向。
焼きあがりの色は卵を使用していない分断面は白く、焼き時間が少しだけ長いからか表面はこんがりとした色合い。
ミルクタイプはミルク感が強くしっとり食感。
豆乳タイプは一番ふわわりとしており軽い食感に焼きあがりました。