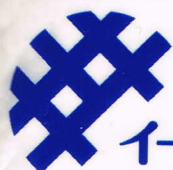


weina



イースト不要!

ベルギー ワッフル

ミックス

イーストが不要、発酵不要なのに、
短時間で風味豊かな
ワッフルが焼き上がります。
パールシュガーやあられ糖を
加えるのが一般的です。
パン生地タイプで、
リエージュタイプともいいます。

名 称 製菓材料(ワッフルミックス)
原材料名 小麦粉(国内製造)、でん粉、砂糖調製品
(砂糖、脱脂粉乳、食塩)、ショートニング、
デキストリン、植物油、脱脂粉乳、ぶどう
糖、米粉、ホエイパウダー、植物性たん白、
食塩、サワードウパウダー／ベーキングパ
ウダー、乳化剤、香料、(一部に小麦・乳成
分・大豆を含む)

内 容 量 1kg
賞味期限 枠外下部に記載
保存方法 高温多湿の場所、直射日光を避けて保存
してください。

販 売 者 株式会社日清製粉ウェルナ
東京都千代田区神田錦町1-25
加 工 所 大榮産業株式会社 名古屋工場
愛知県刈谷市西境町広見135

この製品の製造工場では、卵を含む製品を製造してい
ます。

<ご注意>

・開封後は、虫害による健康被害を防ぐため、必ず袋口
をお閉めになり、冷蔵庫に保存し、お早めにお使いくだ
さい。においの吸着を防ぐためには、密閉容器に入れ
ることをおすすめします。

栄養成分表示 100g当たり

エネルギー	420kcal
たんぱく質	9.1g
脂 質	12.6g
炭水化物	67.6g
食塩相当量	2.2g



784411000228

ミックス 日本ベルギーワッフル

ベルギーワッフルの作り方

深型のワッフルベーカー使用

材料(約50枚分)

ベルギーワッフルミックス 1kg
牛乳 600g
卵 250g
バター(又は発酵マーガリン) 200g
あられ糖 300g

※お好みによりあられ糖をチョコチップなど
に置き換えることもできます。

※バターは、あらかじめ室温でやわらかく
したものを使用します。

調理方法

生地の作り方

- 1 ベルギーワッフルミックスとバターを混ぜ
合わせます。
- 2 ①に牛乳と卵を加え、生地がまとまるまで
よく混ぜ合わせます。
- 3 ②にあられ糖を加えて、均一になるまで
混ぜ合わせます。
- 4 生地をなじませるために5～10分程度
ねかせます。

※フードプロセッサー等を使用するとより
簡単に作れます。

焼成方法

1回分の生地量の目安 45g(1枚分)
40ccアイスディッシャー1杯

- 1 ワッフルベーカーを180℃に設定し、油を
薄く塗ります。
- 2 温まったら、生地をアイスディッシャー等
ですくって乗せ、フタをします。
- 3 2分30秒焼成後、フタを開けてアイス
ピックなどで軽く持ち上げて取り出します。

※ご使用になるワッフルベーカーに応じて、
生地量、焼成温度・時間をご調整ください。



ポリエチレン、PET

リサイクルの際は、お住まいの自治体の定める区分に従ってください。

賞味期限