

半成型冷凍生地

# 品名:新メープルスティック

荷姿	70g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	160393
----	----------------	----	---	-------	--------

**【製品規格】**

生地重量	フィリング	その他
70g		

**【栄養成分値】** ※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
212kcal	4.7g	7.8g	31.2g	0.7g	168mg

**【アレルギー表示】**\*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば	かに	えび
○	○	○	-	-	-	-

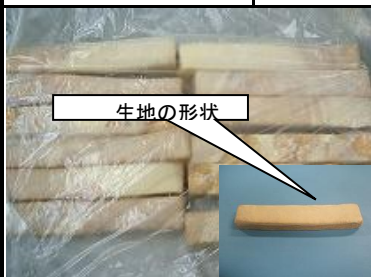
ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分
焼成	上火	185~190℃
	下火	200℃
	時間	13~15分



原材料	使用量	単価	金額
新メープルスティック生地	1ヶ		
ビス生地	10g		
クルミ	3g		

**【商品特徴】**

女性に人気のメープルシートを折り込んだやさしい甘さのふんわりソフトな菓子パンです。  
クルミやアーモンドと非常に相性の良い製品です。



(1)【前日】  
前日にリタード(0℃~2℃)する。(翌日使用分のみをビニールがけして入れます。)  
【当日解凍の場合】  
室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(5)【トッピング①】  
ビス生地を10g(中央に一本)絞ります。



(2)【成型】  
生地に4~5回ひねりを加え、しっかり上から押さえて平らに潰します。(生地の戻りを防ぐ為)  
成型サイズ  
長さ 約16cm



(6)【トッピング②】  
ビス生地の上にクルミを3gのせます。



(3)【天板並べ】  
天板に均等な間隔をあけ、6ヶ並べます。



(7)【焼成】  
焼成後の規格  
長さ18.5~19.5cm  
幅 6.5~7.5cm  
高さ 3.5~4cm



(4)【ホイロ】  
ホイロ後の規格  
長さ 17~18cm  
幅 4.5~5cm  
高さ 3.5~4cm