

半成型冷凍生地

品名: ミルクデニッシュブレッド

荷姿	180g × 15ヶ × 3袋	売価	円	商品コード	161128
----	-----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
180g		

【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
607kcal	11.3g	26.3g	81.2g	1.8g	561.1mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

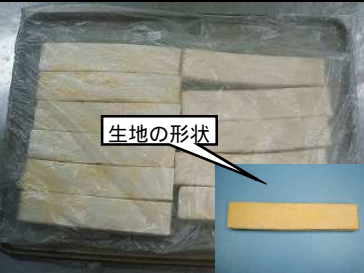
小麦	乳	卵	落花生	そば

ホイロ	温度	35
	湿度	75%
	時間	40~50分
焼成	上火	220
	下火	200
	時間	25~27分



原材料	使用量	単価	金額
ミルクデニッシュブレッド	1ヶ		

【商品特徴】
 ミルク風味の生地に、**ミルク風味の油脂**を折り込んだ、ミルキーなデニッシュブレッドです。
 表面はカリッと、中はしっとりとした味わいのあるパンです。



(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



(5)【天板並べ】
 あらかじめ、離型油を塗布したジェノワーズ4号缶に生地を詰め、最大で6ヶ、均等な間隔をあけて並べます。



(2)【成型】
 生地先端を2cmほど残し、折ります。ナイフを使って、生地先端を残し、縦にカットします。



(6)【ホイロ】
 ホイロ出しの規格高さ 型下 約3cm



(3)【成型】
 左画像の要領で、4~5回、編みます。



(7)【焼成】
 型の上に平天板を2枚のせて、焼成します。



(4)【成型】
 両端をつなぎ、リング型にします。手のひらで、高さ約1.5cmまで均一にしっかりと潰します。



(8)【注意点】
 焼成直後、型からはずす際、高温の油脂が流れ出る場合があります。危険です。厚手の手袋を着用してください。