

成型冷凍生地

品名:シナモンロール80

荷姿	80g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	161571
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
6.6g	1.4g	

【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
283kcal	5.8g	11.2g	40.1g	0.8g	18.6mg

【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	50~60分
焼成	上火	200
	下火	200
	時間	12~14分



原材料	使用量	単価	金額
シナモンロール生地	1ヶ		
ホンダン	10g		
塗り玉	適量		

【商品特徴】

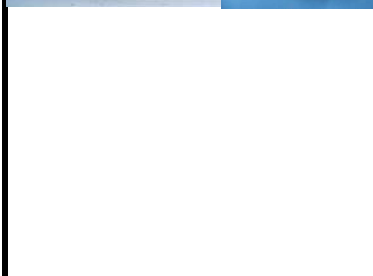
卵と油脂を豊富に使用した菓子パン生地に、風味豊かな自家製シナモンフィリングを巻き込みました。濃厚なシナモンフィリングが魅力の本格的なシナモンロールです。



(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。)



(5)【塗り玉】
全卵を良く混ぜ、ハケで丁寧に塗ります。



(2)【当日解凍】
室温(約24)で60~90分間、自然放置します。(芯温約10まで)



(6)【焼成】
焼成の規格
直径 9~9.5cm
高さ 5~6cm



(3)【天板並べ】
天板にカップを最大12個並べ、生地を入れます。



(7)【仕上げ】
製品を冷ました後、溶かしたホンダんに浸し、約10g付けます。



(4)【ホイロ】
ホイロ出しの規格
直径 8~8.5cm
高さ 4~4.5cm



(8)【完成】