

半成型冷凍生地

# 品名: スクエアデニッシュ

荷姿	48g × 20ヶ × 9袋	売価	円	商品コード	161802
----	----------------	----	---	-------	--------

**【製品規格】**

生地重量	フィリング	その他
48g		

**【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
173kcal	3.0g	9.7g	18.4g	0.5g	14.2mg

**【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	210
	下火	200
	時間	13~15分



原材料	使用量	単価	金額
スクエアデニッシュ生地	1ヶ		
カスタードクリーム	10g		
塗り玉	適量		
フレッシュブルーベリー	4粒		

**【商品特徴】**

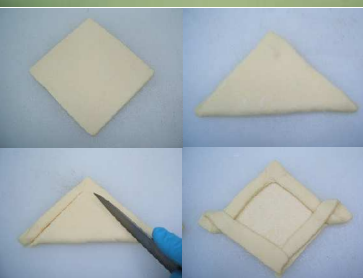
使いやすい**正方形のデニッシュシート**です。カスタードクリームや、季節のフルーツなどと合わせてお使いください。



(1)【解凍】  
当日使用する分を並べ、常温(24℃)で20~30分解凍します。



(5)【塗り玉】  
全卵を良く混ぜハケで丁寧に縁の部分だけ塗ります。



(2)【成型】  
生地を半分に折り、両サイドの先端を残しカットします。次に生地を広げ、カットした帯を交差します。



(6)【トッピング1】  
カスタードクリームを10g、中央に絞ります。



(3)【天板並べ】  
均等な間隔をあけて、最大8ヶ並べます。



(7)【トッピング2】  
ブルーベリーを中央に4粒のせます。



(4)【ホイロ】



(8)【焼成】