冷凍玉生地

# 品名:PA黒胡麻玉生地

| 荷　姿 | １０５g×２０ヶ×３袋 | 売 価 | 円 | 商品コード180030 |
|---|---|---|---|---|

【製品規格】

| 生地重量 | フィリング | その他 |
|---|---|---|
| 105g | | |

【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)

| ｴﾈﾙｷﾞｰ | 蛋白質 | 脂質 | 炭水化物 | 灰分 | ﾅﾄﾘｳﾑ |
|---|---|---|---|---|---|
| 250kcal | 8.5g | 6.1g | 42.2g | 1.5g | 373mg |

【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 | 10～12分 |

| 原材料 | 使用量 | 単価 | 金額 |
|---|---|---|---|
| PA黒胡麻玉生地 | 1/2ヶ | | |
| ポークソーセージ | 1本 | | |
| チーズマヨネーズゴーダ味 | 8g | | |
| 塗り卵 | 適量 | | |
| | | | |
| | | | |

【商品特徴】
煎り黒ゴマ対粉8%、牛乳15%を練り込んだ香ばしく歯切れがよい食べやすい玉生地です。色々な食材と組み合わせることが可能です。

(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。)

(2)【当日解凍】
解凍後生地を発酵させて1.5倍の大きさにします。
(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)

(3)【成型】
①生地を1/2に分割します。
②ポークソーセージより少し長めの長方形にのばします。
③ポークソーセージを乗せ、チーズマヨネーズゴーダ味を絞ります。
④ポークソーセージを生地で包み、生地をしっかりと閉じます。
⑤生地のとじ目を確認して形を整えます。

(4)【天板並べ】
均等な間隔をあけて最大6ヶ並べます。　エピ成型をします。斜め45℃の角度でハサミを入れ、6回カットします。

(5)【ホイロ】
ホイロ出しのサイズ
長さ　19～20cm
幅　7～8cm
高さ　3cm

(6)【塗り卵】
よく混ぜた全卵をハケで丁寧に塗ります。おこのみでミックスチーズをトッピングします。

(7)【焼成】
焼成後の規格
長さ　20～21cm
幅　8～9cm
高さ　3.5cm

サンフレッセ