

冷凍玉生地

品名: ソフトレーズン玉生地

荷姿	110g × 10ヶ × 5袋	売価	円	商品コード	181840
----	-----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
110g		

【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
255Kcal	7.3g	6.0g	43.9g	1.3g	344mg

【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	45~55分
焼成	上火	200
	下火	200
	時間	11~13分



原材料	使用量	単価	金額
ソフトレーズン玉生地	1/2ヶ		
塗り卵	適量		

【商品特徴】

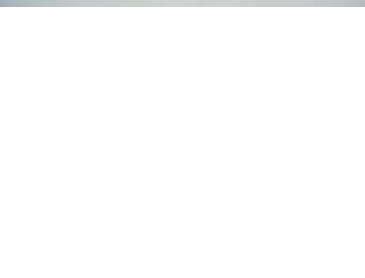
ふんわりソフトな生地にラム漬けしたカリフォルニアレーズンを練りこみました。レーズンはミネラルや食物繊維、ポリフェノールを多く含む、栄養価の高い食品です。朝食にどうぞ！



(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)【ホイロ】
ホイロ後の規格
直径 7~8cm
高さ 4~4.5cm



(2)【当日】
リタード室から出し、20~30分程、自然放置します。(芯温約15℃まで)
(当日解凍の場合)室温(約24℃)で90~120分間自然放置します。(芯温約15℃まで)
(発酵)生地を発酵させ



(6)【塗り卵】
全卵を良く混ぜてハケで丁寧に塗ります。



(3)【成型】
生地を2分割した後、写真のように丸めます。



(7)【カット】
写真の図のように、ハサミで十字カットします。



(4)【天板並べ】
均等な間隔をあけて、最大12ヶ並べます。



(8)【焼成】
焼成後の規格
直径 7~8cm
高さ 4.5~5cm

