

冷凍玉生地

品名:くるみロール玉生地

荷姿	80g x 10ヶ x 7袋	売価	円	商品コード	181903
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
80g		

【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
234kcal	7.5g	9.9g	29.3g	1.1g	28.9mg

【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	かに	えび
○	○	○	-	-	-	-

ホイロ	温度	35
	湿度	75%
	時間	45~55分
焼成	上火	200
	下火	200
	時間	12~14分



原材料	使用量	単価	金額
くるみロール玉生地	1ヶ		
塗り卵	適量		

【商品特徴】

コンパウンドマーガリンを使用したコクのある生地にローストしたクルミをたっぷり練りこみました。香ばしい風味と食感が食欲をそそります。



(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)【ホイロ】
ホイロ後の規格
直径 8.5~9cm
高さ 4.5~5cm



(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)【塗り玉・カット】
ハケで丁寧に塗り玉します。
ハサミで3回に分けて十字にカットします。



(3)【成型】
生地を丸めます。



(7)【焼成】
焼成後の規格
直径 9.5~10cm
高さ 5.5~6cm



(4)【天板並べ】
均等な間隔をあけて、最大8ヶ並べます。

