

TU-D-07

アイゼラ・カラマンデル

eisella Karamandel

ビーネンスティッヒ、フロレンティーナ等が簡単に作れる粉末状の製品です。

特 長

- 最高品質の製品が簡単につくれます。
- パリッとした食感の、艶のあるフレッシュな製品になります。
- 粉末状ですので、大量生産ラインで使用できます。

使用例

■ビーネンスティッヒ (38×48cm)

【配合】	菓子パン生地	1,200g
	スライスアーモンド	140~150g
	アイゼラ・カラマンデル	250~300g

- 【製法】
- ①6取天板に菓子パン生地を延ばす。
 - ②生地の上に軽く水を塗るか、霧吹きでスプレーする。
 - ③スライスアーモンドとカラマンデルを混ぜ、生地の上に均一にちりばめる。
 - ④ホイロ後、焼成する。

食品添加物

- 乳化剤、増粘剤(ペクチン)、着色料(カラメル)、香料

特定原材料等

- 小麦、乳、大豆

保存方法

- 高温、多湿、直射日光を避けて保管し、開封後は口をしっかりと閉じて下さい。

備 考

- 荷姿:2kg×5袋/箱