SRシナモンロール

グランカルネ(パールシュガー)

シナモンパウダーとシナモンリキュールを使用した、濃厚な香りのシナモンペーストを包みました。グルジアヨーグルト発酵液と、卵は卵黄のみを使用したふんわりしっとり食感の生地です。

商品情報

栄養成分値(100g当たり)	
エネルギー	363kcal
蛋白質	6.0g
脂質	14.6g
炭水化物	52.0g
灰分	1.0g
ナトリウム	191mg

製品規格	
生地重量	53g
フィリング	22g
その他	-

アレルギー表示
小麦、乳成分、卵、大豆、アーモンド

調理方法

1 前日

前日にリタード(0～2℃)します
(翌日使用分のみビニールがけして入れます。)
当日解凍の場合
室温(約24℃)で60～90分間
自然解凍します。
(芯温約10～15℃まで)

2

※フィリングの物性上、袋の中で水分が溶け出す場合がございますが、品質上問題ございません。

3 成型・天板並べ

包丁を使用して生地を半分にカットします。
天板に4号缶を並べ、
中にセパレート紙を敷き、
離型油を噴霧します。
カットした生地を4ケ写真の通りに並べます。

4 ホイロ

ホイロで約50～60分程発酵させます。

ホイロ後の規格
型下　1～1.5㎝

5 塗り卵

全卵をよく混ぜ、
ハケで丁寧に塗ります。

6 焼成

上火190℃/下火200℃
焼成時間：14～16分
焼成直後に、天板にショックを与え、速やかに型から外します。
焼成後の規格：高さ　5～5.5㎝
直径　10.5～11㎝

7 仕上げ①

粗熱が取れたら、
中央にクリームチーズフィリングを10g絞ります。

8 仕上げ②

シナモングレーズを約8g線がけし、上からパールシュガーを約1gまぶします。

発酵		
	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50～60分

焼成		
	上火	190℃
	下火	200℃
	時間	14～16分

使用原材料(冷凍生地1個当たり)
冷凍生地 1個 / 塗り卵 1g / クリームチーズフィリング 10g / シナモングレーズ 約8g / パールシュガー 約1g

SUN de REPOS