あまおうジャムロール

【材料名】

《生地》

強力粉	40 %
フランス粉	60 %
生イースト	3 %
上白糖	15 %
塩	1.8 %
脱脂粉乳	4 %
全卵	15 %
マーガリン	15 %
イーストフード	0.1 %
水	50 %
ドライいちご	30 %

《フィリング》

フォルテ　あまおう苺	20 g	(1個当たり)

《仕上げ》

ダイスピスタチオ	適量
ヌージュレークイックSP	適量

【製法】

(生地)

ミキシング	L３LM２MH３↓LM２MH３↓ドライいちごL1
捏上温度	２７℃
分割	４５g
フロアータイム	６０分
成形	生地をだ円に伸ばし、ジャムを広げ、巻き、両端をつまみ合わせ、半分にカットして広げ型に入れる。
ホイロ	６０分(３８℃８０%)
焼成温度	上火 ２００ ℃下火１８０ ℃
焼成時間	１４分～

焼成後にヌージュレクイックを塗り、ダイスピスタチオを散らす。

タカ食品

フォルテ あまおう苺 1Kg×6　　(耐熱ジャム)	ヌージュレークイック SP 1Kg×10　　(艶出しゼリー)

レシピ一覧へ

この処方は当社試作室での試作例です。
実際の条件は、試作・確認の上、ご決定をお願い致します。

タカ食品工業株式会社

文書番号:Ka101019