《 シ ナ モ ン ク ロ ワ ッ サ ン 》

株 式 会 社 ホ ー ラ イ
TEL 0 2 6 - 2 8 2 - 1 2 3 4

商品の特長

クロワッサン生地に『ロールインシートシナモン』を貼り合わせて、クロワッサン形成しました。

サクサク食感でシナモン風味たっぷりのクロワッサンです。

製法
ストレート法

配合 原材料名	%		工程条件	
強力粉	９０		ミキシングタイム	L－３分M－５分
薄力粉	１０		↓	L－３分M－５分
パン酵母	４．５		生地温度	２４℃
イーストフード	０．１		フロアータイム	２０分
食塩	１．３		大分割を行い、リタードします。	
砂糖	２２		ロールイン	※
脱脂粉乳	２		分割重量	７５ｇ
◎ラブール	２０		ホイロ条件	３４℃７５％
全卵(正味)	６		ホイロ時間	６０分
水	４９		焼成温度	１９０℃
			焼成時間	１４分

※〈ロールイン〉
◎ラブールガトーシートＶ　13%(対生地)
３ツ折り　×　３ツ折り　休み　３ツ折り
☆ロールインシートシナモンＳ－３０－２３　３０%(対生地)
最終生地厚６㎜(実寸７㎜)

〈成形〉
ロールイン終了後の生地に☆ロールインシートシナモンＳ－３０－２３
を貼り合わせて、生地を伸ばし、高さ２０㎝×底辺１２㎝の三角形にカットし、
クロワッサン成形して表面にグラニュー糖を付け、ホイロへ。

☆(株)ホーライ

◎印は月島食品、〇印は東京フードの製品です。

2014/2/5