

プリンセスショコラ



【成形】



ココア生地A工程
実寸9mmに圧延しま
す。



28cm×3cmの短冊状に
カットしツイストリン
グ型へ入れホイロへ。



90g/ヶ
ホイロ38℃80% 60分
焼成 190℃16分



焼成冷却後、Oレー
ベルスイートをコーティ
ングします。



Oレーベルホワイトを線書き
しドライクランベリーをトッ
ピングします。



刻んだピスタチオで仕
上げます。

☆デニッシュイリュージョン☆

ココア生地アーモンドクッキー生地を折り込んで焼き上げ、チョコとクランベリー、ピスタチオで飾った、きらびやかなリングデニッシュです。