

# 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。