

アーモンドスクロール

アーモンドクッキー生地を折り込んだココア生地に、ミルク風味豊かなビス生地を渦巻き状に絞って焼き上げました。
アーモンド風味豊かなデニッシュです。



チョコ生地

A工程

ロールインシートアーモンド

他材料

☆ベークトッップクリアーミルク
アーモンドスライス
グラニュー糖



①ロールインシートアーモンドを挟みます。 ②実寸11mmに圧延します。 ③ロール状に巻きカットします。
60g/個。



④紙ケースへ入れホイロへ。
38℃80% 60分。



⑤ベークトッップクリアーミルクを絞り、アーモンドスライスとグラニュー糖を振りかけます。



⑥焼成 190℃15分。



⑦粉糖で仕上げます。