

アーモンドワッサン

アーモンド風味のクッキー生地を貼り合わせたデニッシュ生地で、チョコレートを包んで焼き上げた、新しいタイプのチョコクロワッサンです。



プレーン生地

B工程

ロールインシートアーモンド

他材料

- レーベルスイート
- クロワッサンプレート
- グラニュー糖
- アーモンドスライス
- 粉糖



①実寸6mmに圧延し底辺10cm×高さ18cmの三角形にカットします。60g/個。



②クロワッサンプレートを巻き込みます。



③型へ入れホイロへ。
34℃60% 60分。



④ホイロ後、アーモンドスライスをトッピングします。



⑤粉糖を振りかけます。



⑥焼成 190℃ 15分。