ひとくち大学ぱん

スイートポテト風味の生地でカスタードクリームを包み、黒ゴマをびっしりと付けて焼き上げた、小振りで食べやすい大学芋イメージのデニッシュです。

【成　形】

プレーン生地B工程
実寸5㎜に圧延し8㎝
幅にカットします。

水刷毛し◎クリーミー
カスタードS又は小倉
あんを絞ります。

フィリングを包み5㎝
幅にカットし水をつけ
ます。35ｇ／ヶ

黒ごまを付けます。

天板に並べホイロへ。
38℃80%　60分

焼成　200℃13分