

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】



①
プレーン生地B工程
実寸5mmに圧延し8cm
幅にカットします。



②
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。



③
フィリングを包み5cm
幅にカットし水をつけ
ます。35g/ヶ



④
黒ごまを付けます。



⑤
天板に並べホイロへ。
38℃80% 60分



⑥
焼成 200℃13分