

ねじりん坊おさつ



【成 形】



①
プレーン生地B工程
実寸5mmに圧延し30cm幅
にカットし霧を吹きかけ半
分で折り返します。

②
2cmの短冊状にカットしツ
イストしてホイロへ。
40g/ヶ
38℃80% 60分



③
ホイロ後、塗り卵し黒ごま
を振りかけます。

④
焼成 190℃10分

* スイートポテト風味のケーキ生地を折り込んだ、スティック状で食べやすく、風味豊かなデニッシュです。
* おやつにぴったり『ねじりん坊!』
