スイートポテトフレーキ

スイートポテト風味のシートを折り込み、カット面を立てて焼き上げた、独特の見た目のデニッシュです。
カスタードソースと黒ゴマを付けて焼き上げ、風味豊かな一品に仕上げました。

【成　形】

プレーン生地A工程

実寸２５㎜に圧延し５．５㎝×４．５㎝にカットします。

フレーキ型に入れホイロへ。　７０ｇ／ヶ
３８℃８０％　６０分

（カスタード液）	%
◎クリーミーカスタードS	100
◎プリオーネ・エル	50
卵黄	50

ホイロ後カスタード液を塗り、黒ごまをトッピングします。

焼成　１９０℃１５分