

Frozen dough
Horai

バター風味が広がる芳醇な香り
専門店で焼き上げる本格的なシュー皮



ワンタッチシューDX

ワンタッチシューDX

- ◆ 名称 シュー生地
- ◆ 荷姿 1.0kg×6本 段ボール
- ◆ 賞味期限 製造後120日
- ◆ 保存方法 -18℃以下
- ◆ アレルギー 小麦・卵・乳・大豆



【製品写真】

<使用方法>

シューパフの焼き方 (28g/個 8個絞り/天板)



①トレーなどに並べ冷蔵庫(5℃)で一晩解凍します。



②解凍後、よく揉みほぐします。



③先端を切り落とし、生地袋へ入れます。



④天板に絞り、焼成します。



⑤焼き上がりです。粗熱がとれたらクリームを60g注入します。

<焼成条件> ※霧吹きなし・蒸気なし

設定温度(℃)	上火/下火	180/210	→	200/180	→	100/100	
火力レベル	上火/下火	2/6	→	2/2	→	1/1	(火力は8が最大です)
時間		20分	→	15分	→	3分~ダンパー開	

クッキーシューの焼き方 (20g/個 8個絞り/天板)

①上記シューパフの焼き方①~③の手順を行ってください。



②天板に絞ります。



③シュー生地中央にマカロンシートC-5をのせ、焼成します。



④焼き上がりです。粗熱がとれたらクリームを50g注入します。

<焼成条件> ※霧吹きなし・蒸気なし

設定温度(℃)	上火/下火	180/210	→	180/180	→	100/100	
火力レベル	上火/下火	2/6	→	2/2	→	1/1	(火力は8が最大です)
時間		18分	→	12分	→	5分~ダンパー開	

◆ 取扱いのご注意 -18℃以下に保管して下さい。

解凍後の生地は当日中にご使用ください。

Horai 株式会社ホーライ

〒381-0101 長野県長野市若穂綿内字東山1136-25
TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235



月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266
東京フード株式会社 TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474
アベニコローション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635
月食商事株式会社 TEL. 048-876-2961 FAX. 048-876-2960