

















ラウンドメープル

<p>①</p> 	<p>②</p> 	<p>③</p> 	<p>④</p> 
<p>メープル用生地(2700g)を機械で伸ばす</p>	<p>生地に折り込むメープルを用意</p>	<p>8mmに伸ばした生地の中真ん中に</p>	<p>メープルを乗せる</p>

<p>⑤</p> 	<p>⑥</p> 	<p>⑦</p> 	<p>⑧ ⑬</p> 
<p>両側の生地を折り畳み</p>	<p>メープルを包む。</p>	<p>ひっくり返して</p>	<p>何度か生地を機械でスライドさせ、伸ばす</p>

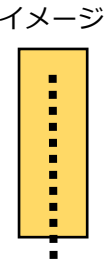
<p>⑨ ⑭</p> 	<p>⑩ ⑮</p> 	<p>⑪ ⑯</p> 	<p>⑫ ⑰</p> 
<p>8mmまで伸びたら生地を3枚折りにする</p>		<p>形を整える</p>	<p>再度生地を伸ばし⑧から⑪を繰り返す</p>

<p>⑱</p> 	<p>⑲</p> 	<p>⑳</p> 	<p>㉑</p> 
<p>⑱の生地を13mmに伸ばして整え</p>	<p>包丁で555~560gになるように切り分ける</p>	<p>過不足を生地を切るなどして調節する</p>	<p>長方形の生地を縦方向に二股になるように切る</p>

<p>㉒</p> 	<p>㉓</p> 
<p>生地をねじって</p>	<p>オイルスプレーをしたラウンドの型に入れれば完成。</p>

★ポイント

⑱に入る前に一度生地を休ませてやると綺麗に成形できる



レーズンブレッド

①	②	③	④
			
レーズンブレッド用の生地を 555g に分割	手の平で生地を叩きガスを抜きながら平らに	生地を手前から奥へと丸め込んでいく	(生地を中心へ折り込むイメージ)
⑤	⑥	⑦	⑧ ⑬
			
巻き終わりを下にして	上から手で押さえ、転がすなどして形を整える	中央が太く、両端が細い形に	完成。

★ポイント

分割後、一度生地を休ませてから成形を行うこと

ミニクロワッサン

	
既製品なので数を数えて、シートを敷いた天板に	等間隔に並べるだけ

配達用

(1袋5個入り) × 13

⇒ 計65個

数が足りない時は、半端が出ないように5の倍数に合わせて出す。

また、数が足りていないことを販売側の人に伝える

あん食パン

			
型にオイルスプレーを吹かけておく	メープルの生地(200g)を用意	俵型の生地を綿棒で	平らに伸ばす
			
伸ばした様子。これを3つ作る	生地を量りに乗せ、つぶあん70gずつ乗せる	あんを広げて	はみ出さないように生地を包む
			
合わさった部分を指でつまみ、閉じる	90°回転させる	生地を手でつぶして平らにする	つぶれた様子
			
さらに綿棒で伸ばして	それを手前から	向こう側へと	巻いていく
			
巻き終わりを下にして完成	2つをまず型の両端に入れて、	最後3つ目を真ん中に入れる。	

★ポイント

- ・あんを包んだ後に生地を潰すので、その際にあんが出てしまわないようにしっかりと生地を閉じてあんを包む。

