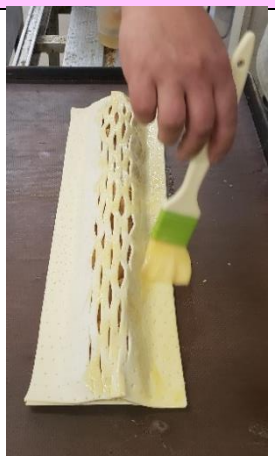
アップルパイ

焼成前	焼成中	焼成後	
	温度 **180℃**		
	時間 **48 分**		
	オーブン位置		
発酵後、卵を塗り、乾かす		焼き上がりの様子	手作りのシロップを塗る

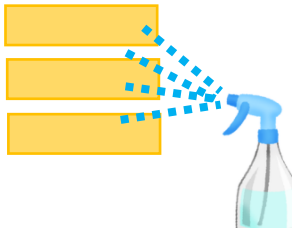
★ポイント

レーズンブレッド

焼成前（手順）		焼成中	焼成後
		温度 **180℃**	 焼き上がりの様子
発酵後の様子	刷毛で卵を塗る	時間 **35 分**	
		オーブン位置 **下**	
白ごまを上に乗せる	焼く前の様子		取り出しにくい部分はナイフを入れながら型から外し、冷ます

★注意点

メープルスティック

焼成前（手順）		焼成中	焼成後
		**温度** **180℃**	
箱からメープルスティックを取り出し並べ、ブラシで表面の粉をはらう。	霧吹きで水をかけて表面を湿らせる。	**時間** **16～18 分**	焼き上がりの様子
		オーブン位置	
湿らせた面にグラニュー糖を付ける	グラニュー糖を付けた面を上に天板に並べ直す	25 枚/ 1 天板	

三和産業の既製品

★注意点

たまごパン

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 **上：210℃** **下：180℃**	
		時間 **10～12 分**	
		オーブン位置 **下**	
冷凍庫から生地を出す	天板へ等間隔に並べる		焼き上がりの様子

裏面

★注意点　　裏面がしっかりと焼けていることを確認する

かりんとうドーナツ

揚げ時間：
揚げ温度：

ラップに並べられた生地を用意	揚げ油に投入	少しずつ膨らみ、上に上がってくる	膨らんだ際に面いっぱいに広がるくらいに調節
油から上げる	絡める　　を用意	ドーナツをボールに入れ、その上にかける	よく絡める
完成			

材料：
グレース：水＝５：１
(グレース 500g/水 100g)

★ポイント
・油に入れるときのドーナツの量は、「ラップ２枚分を３回に分けて揚げる」イメージ
・揚げている途中にかき混ぜて、均等に揚がるようにする

ミニクロワッサン

焼成前	焼成中	焼成後	
	温度 **180℃**		
	時間 **16～20 分**		
	オーブン位置		
発酵後の生地に卵を塗る		焼き上がりの様子	シロップを塗る

★注意点　ミニクロは普通のクロワッサンよりも生地に油脂が少なく味気ないため、シロップを塗る。

焼きドーナツ

焼成前			焼成後
ドーナツ生地を用意	型にオイルスプレーを吹きかける	絞り袋に生地を詰める	焼き上がりの様子
			焼成中
			温度 **180℃**
			時間 **18 分～**
絞り袋の先端を切り、型に絞る	絞った様子		**オーブン位置** **下**

★注意点

メープルラウンド

焼成前	焼成中	焼成後	
	温度 200℃ 時間 35 分 オーブン 位置 上		
発酵完了したらオーブンへ		焼き上がりの様子	型から外して網に乗せる

上の型を持ち上げたときに生地がくっつき、型が持ち上げにくいような状態

（＊上の型は下の型から生地が出始めるくらいに発酵したところで被せる。）

★注意点

発酵が充分でないと焼き上がりが下の写真の様に、
潰れた形になってしまうため、
発酵が充分であるかはしっかり確認する。