バターロール

焼成前	焼成中	焼成後
	温度 180℃ 時間 10~12 分 オーブン位置 下	
発酵後、そのままオーブンへ		焼き上がりの様子

★注意点

コロネ

焼成前	焼成中	焼成後
	温度 180℃ 時間 10~12 分 オーブン位置	
発酵後、そのままオーブンへ		焼き上がりの様子

★注意点　　コロネは独特な形が特徴のパン。
刷毛で触ると生地が落ちるので、卵は塗らない

ピザ

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 **180℃** 時間 **18 分～** オーブン位置 **下**	
発酵後の様子	格子状に マヨネーズをかける		焼き上がりの様子

～ピザが冷めたら、切り分ける～

3 点セットを用意	印をつける	ピザカッターで 生地を切る	ナイフで耳の部分を しっかり分ける

★注意点

オレンジの紙カップに入った生地

発酵前

発酵後

＊エリンギマヨ
＊アスパラベーコン　　の２つはベース生地が同じ

アスパラベーコン

焼成前（手順）		焼成中	焼成後
		温度 **180℃**	
サルサアマローザを絞る	ベーコン 1/2 枚を乗せる （1 枚を 1/16 にカット）	**時間** **16 分**	焼き上がりの様子
		オーブン位置	サルサアマローザ
アスパラを 1 本分乗せる (1 本を 1/8 にカット)	焙煎胡麻マヨをかける		

★注意点

エリンギマヨ

焼成前（手順）		焼成中	焼成後
		温度 **180℃**	
マヨネーズ　８ｇ/個 エリンギ　４６ｇ/個	よく混ぜる	**時間** **16 分**	焼き上がりの様子
	←生地の上に乗せる	**オーブン位置**	 青唐エリンギ マヨネーズ

★注意点

ソーセージＵ字

焼成前（手順）		焼成中	焼成後
		温度 **180℃**	
発酵後の様子	刷毛で卵を塗る	**時間** **16 分**	焼き上がりの様子
	←ウインナーを乗せる ←マヨネーズをかける	**オーブン位置**	

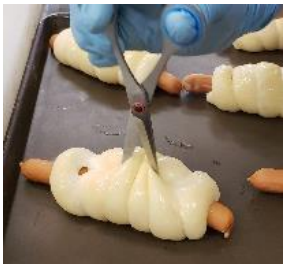
ウインナーの代わりに
たまご or ツナ フィリングにすると

たまごロール

ツナロール

★注意点
配達用のため、はじめの方に焼く

ソーセージロール

焼成前（手順）		焼成中	焼成後
		**温度** **180℃**	
発酵後の生地に 刷毛でタマゴを塗る	縦にハサミを入れ 生地をカットする	**時間** **16 分**	焼き上がりの様子
		オーブン位置	
開いた部分にケチャップ とマスタードを絞る	その上に マヨネーズをかける		

★注意点

モルトくるみ

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 **180℃** 時間 **13 分** オーブン位置 **上の方が○**	
発酵後の様子	刷毛でたまごを塗る		焼き上がりの様子

★注意点

くるみあんぱん

ケシの実

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 **180℃** 時間 **13 分** オーブン位置	
刷毛でたまごを塗る	ケシの実を中心へ		焼き上がりの様子

★注意点

▶たまごを塗る

なし（少な目）

あり

たまごを塗ることで
ツヤが出て、
見栄えが良くなる。

しかし、過発酵の生地
ではたまごの重みで
生地が落ちるため、
たまごは少なめに。

こしあんぱん

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 **180℃** 時間 **13 分** オーブン位置 **下**	
発酵後 刷毛でたまごを塗る	生地の中心に ケシの実を乗せる		焼き上がりの様子

ケシの実

★注意点

メロンパン

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 **180℃** 時間 **16 分** オーブン位置 **下**	
発酵後の様子	クッキー生地を乗せる		焼き上がりの様子

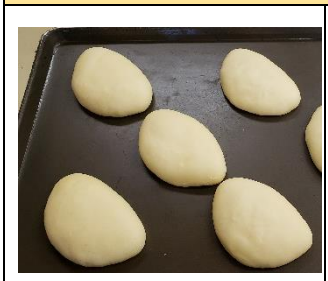
★注意点

クリームパン

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 **180℃** 時間 **13 分** オーブン位置 **下**	
発酵後の様子	刷毛で卵を塗る		焼き上がりの様子

★注意点

フルフルクリームパン

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 180℃ 時間 13 分	
発酵後の様子	おいしい生乳カスタード を飾りで絞る		焼き上がりの様子
		オーブン位置 下	
刷毛で卵を塗る			

★注意点

・卵を塗ってからクリームを絞ると、クリームが滑って落ちてしまうため、
卵はクリームを絞った後に塗る。

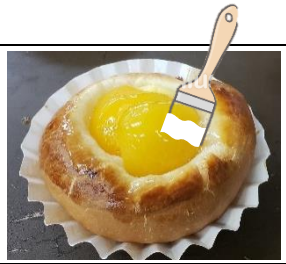
・クリームを絞らなければ、中身が何であるかをイメージしにくい。
ゆえに飾りとしてクリームを絞ることでお客さんにイメージしてもらいやすくしている。

シナモンロール

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 180℃ 時間 20 分 オーブン位置	
発酵後の様子	何もせずオーブンへ		焼き上がりの様子

★注意点

トロペジェンヌ

焼成前		焼成中	焼成後
		温度 **180℃** **時間** **22 分**	
発酵後、 刷毛で卵を塗る	フローマミュレアを 中心に絞る		焼き上がりの様子
		オーブン位置 **上**	
その上にアプリコット を２つ乗せる			アプリコット部分に ナパージュを塗る

★注意点