



シナモンロール

コーヒーとの相性抜群、甘いもの好きにはたまらないシナモンロールです。上掛けのフロスティングは、手軽に使えるLRサワークリームRで、コクと爽やかさをプラスしました。

【配合】

▼パン生地	%
強力粉	100
パン酵母	4
生地改良剤	0.1
食塩	1.2
上白糖	2.0
牛乳	1.0
◎ルミナスグランデ	3.0
全卵（正味）	1.2
卵黄	1.0
水	3.0

▼シナモンフィリング	%
◎ルミナスグランデ	8.0
グラニュー糖	10.0
シナモンパウダー	2.5
食塩	1
コーンスターチ	2
【作り方】	
オールインでよく混合しておきます。	

▼サワーフロスティング	%
◎ルミナスグランデ	12.0
クリームチーズ	15.0
粉糖	6.5
◎LRサワークリームR	10.0
レモン果汁	5
【作り方】	
ルミナスグランデ、クリームチーズを混ぜ合わせた後、粉糖、LRサワークリームR、レモン果汁を順に加えます。	

【工程】

▼パン生地	
ミキシング	L-3分 M-5分 ↓油脂 L-2分 M-6分
生地温度	24℃
フロアタイム	60分
大分割後、リタードします。	
・リタード後、生地を伸ばします。 最終生地厚 3mm（実寸 6mm）	
・生地幅 30cm にカットし、シナモンフィリングを 15%（対生地）手塗りして巻き込みます。	
・生地をカットし、丸型に入れてホイロへ。	
分割重量	70g
ホイロ	34℃ 75% 50分前後
焼成	上火 190℃ / 下火 180℃ 14分

【仕上げ】

焼成後、表面にサワーフロスティングを付けます。

◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

