

マカロンシートC-5

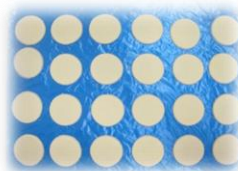
～シュー生地にのせて焼くだけ～
カリカリ・サクサク食感の本格マカロンシューが簡単に作れます

<製品特長>

- ・本格マカロン製法を取り入れて仕込んだ、シュー上乘せ用マカロン生地。
- ・アーモンド・卵白・砂糖をふんだんに使用しているのでカリサク食感が楽しめます。
- ・シューの上に乗せて焼くと焼成後大きく割れます。

<荷姿>

・8g×384枚入り 3.072kg/箱(段ボール箱)



(冷生地写真)

シュー・ドゥ・マカロンの作り方



①天板にシュー生地を12gずつ絞ります。



②冷凍のまま「マカロンシートC-5」をのせます。



③焼成します。
※焼成条件参照



④シュー・ドゥ・マカロンの完成です。

※<焼成条件>

設定温度(℃)上火/下火

190/190 → 190/190 → 190/190

火力レベル

0/3 → 2/0 → 1/1

時間

13分

7分

3分

※オーブンにより、条件は若干異なりますので調整して下さい。

※蒸気・霧吹きは必要ありません。

※焼成時間は自家配のシュー生地を使用した場合の目安です。

アレルギー物質(特定原材料等25品目) 「小麦」「卵」「乳」「大豆」

賞味期限 製造後360日(12ヵ月)

取り扱いのご注意

－18℃以下に保管して下さい。

解凍後の生地はお早めにご使用下さい。

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

Tsukishima
Group

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