



ZAKU! ザク! シナモンロール

サクサクのクランブルが魅力の新しいシナモンロール!

口ほぐれの良い生地に包まれた、ザクザク食感のクランブルが楽しめます。
爽やかな風味のチーズフロスティングで夏にもおすすめです。



レシピ

【材料】

〈生地〉	%
強力粉	70
薄力粉	30
パン酵母	4
イーストフード	0.1
食塩	1
砂糖	23
◎ルミナスレグノ	20
全卵 (正味)	20
水	31

〈シナモンフィリング〉	%
◎ルミナスレグノ	40
グラニュー糖	60
シナモンパウダー	12

〈クランブル〉	%
◎クランブルクラシック	

〈サワーフィリング〉	%
◎クレム・オ・ヴァリエ	100
クリームチーズ	40
◎LR サワークリーム R	20

※ロールイン
カラ折り(3ツ折り)
最終生地厚 2.5 mm (実寸 4 mm)
生地幅 20 cm

【作り方】

〈工程：ストレート法〉

ミキシングタイム：L-3分 M-4分
↓L-2分 M-4分
生地温度：24℃
フロアタイム：20分
大分割を行い、リタードします。

ロールイン：※
分割重量：70g
ホイロ条件：38℃ 80%
ホイロ時間：60分前後
焼成温度：200℃/190℃
焼成時間：13分前後

〈準備：クランブルを焼成〉

デッキオープン 150℃/150℃ 40分前後
コンベクション 150℃/150℃ 22分前後
(風量1)

〈成形〉

シナモンフィリングを対生地 30% 塗り、
クランブルクラシックを対生地 20% のせ、
ロール状にします。

〈仕上げ〉

焼成冷却後、表面にサワーフィリングを
20g 付けます。

製品紹介

■クランブルクラシック

手作りのような口ほぐれの良いサクサクとした食感が特長のクランブル。
コク深い風味と香ばしい焼き色でおいしさを
プラスします。

●入目・荷姿：3kg(500g×6袋) 段ボール



製品情報は
こちら。

■クレム・オ・ヴァリエ

素材の風味や色を活かすチルド用バタークリーム。
発酵バターの濃厚なコク、独自製法油脂による
すっきりとした後味が特長です。

保型性にも優れています。

●入目・荷姿：5kg 段ボール



製品情報は
こちら。

◎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

