

ベークトップシューH使用

スイートポテトシューロール

Sweetpoteto Chouroll

秋の季節色のシュー生地を
絞ってスイートポテトな
菓子パンに仕上げました。



【工程】



① B生地50gをロール成形し、
天板に並べホイロへ。



② ベークトップシューHに、色素や
香料を混ぜ合わせます。



③ ホイロ時間 60分前後
混ぜ合わせたシュー生地を絞り
黒炒りゴマを振りかけます。



④ 200/190℃ 13分
スイートポテト餡とソフトマーガ
リンをサンドします。