

ベークトップシューH使用

# ショコラシューロール

## Chocolat Roll

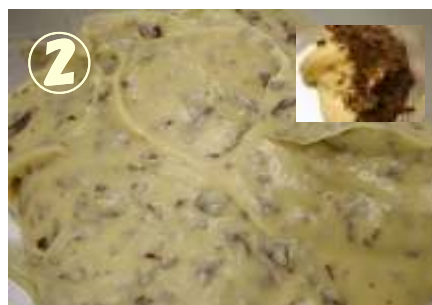
削りチョコを合わせたシューを絞って焼き上げたチョコ感たっぷりのショコラロールです。



### 【工程】



① C生地50gをロール成形し、天板に並べます。



② ベークトップシューHに、削りチョコを混ぜ合わせます。



③ ホイロ時間 60分前後  
混ぜ合わせたシュー生地を絞ります。



④ 200/190℃ 13分  
冷却後、ポッシュアークGT  
チョコをサンドします。