

ロールインシートバニラミルクS-30-23使用

# ビスケットミルクロール

*Biscuit Milkroll*

シャリシャリのグラニュー糖の食感が特長のビスケットロールにミルクホイップをサンドしました。



## 【工程】



① E生地にRINバニラミルク30%対生地分を貼り合わせ、実寸6mmに圧延し9cm×16cmにカット。



② 三つ折りし型へ入れホイロへ。



③ ホイロ時間 60分前後



④ 190℃ 17分  
冷却後、ポッシュアークGT  
ミルクをサンドします。

※RINはロールインシート