ココ・ショコラ

チョコとナッツの風味豊かなデニッシュです。
チョコレート風味のクッキー生地を折り込んだデニッシュにココナッツやアーモンドを配合したマカロンクッキーをのせて焼き上げました。

【成　形】

ココア生地A工程
実寸９㎜に圧延し３０㎝×２㎝にカットします。

７５ｇ／ヶ
スネーク成形します。

型へ入れホイロへ。
３８℃８０％　６０分

ホイロ後、グラニュー糖を付けた☆マカロンクッキーＣ－１０をのせます。

スライスアーモンドをトッピングし粉糖を振りかけます。

焼成　１９０℃１５分

ロールインシートチョコS－30－23使用

クラウン ショコラ

「これはまるでぇデニッシュの『王冠』やぁ！」
細かなカット入れたチョコ風味のデニッシュ生地に、ミルク風味のケーキ生地を絞り、アーモンドとグラニュー糖を付けて焼き上げました。

【成　形】

ココア生地A工程
実寸７㎜に圧延し4㎝幅にカットします。

ラインカッターを入れ３０㎝にカットします。
９０ｇ／ヶ

ロール状に巻き型へ入れホイロへ。
３８℃８０％　６０分

ホイロ後、☆ベークトップクリアーミルクを絞ります。

アーモンドブランチとグラニュー糖をふりかけます。

焼成　１９０℃１５分