

A工程：デニッシュ生地・パイ生地+ホーライシート（ホールド）



シートマーガリンをロールインします。3ッ折り1回（パイは4ッ折り2回）



生地を冷蔵庫にて休ませます。



生地を約30cm×4.6cmに圧延し半分にカットします。



解凍したホーライ“ロールイン”製品をホールドします。



圧延します。



4ッ折りします。



希望の生地圧まで圧延します。



生地を巻き取ります。



希望のサイズにカットします。



成形します。

B工程：デニッシュ生地+ホーライシート（貼り合わせ）



シートマーガリンをロールインします。3ッ折り2回



生地を冷蔵庫にて休ませます。



さらに3ッ折りし約30cm×2.3cmにします。



再び、生地を冷蔵庫にて休ませます。



生地に霧を吹きかけます。



解凍したホーライ“ロールイン”製品を貼り付けます。



希望の生地圧まで圧延します。



生地を巻き取ります。



希望の形にカットします。



成形します。

C工程：パン生地+ホーライシート（ホールド）



解凍したホーライ“ロールイン”製品をロールインします。



4ッ折り、又は3ッ折り2回行います。



希望の生地厚に圧延します。



希望のサイズにカットします。



成形します。