

# らくらくS-10-10-N

ワンタッチシュー300との組み合わせで

簡単にパイ包みシューが出来ます

★あんこを包んでパイまんじゅうにも最適★



焼成見本



冷生地見本

荷姿 20g×108枚 ダンボール箱

<パイ包みシュー焼成方法>



①天板に生地を並べ室温で解凍します。



②解凍した生地にワンタッチシュー300を15g絞ります。



③シュー生地が潰れないように中央に向かって折ります。



④折り終わったら、焼成条件に従って焼成します。

<パイ包みシュー焼成条件>

設定温度(°C)上火/下火 180/180 → 180/180 → 180/180

火力レベル 0/2 → 3/3 → 1/1

時間 10分 12分 9分

※オーブンにより、条件は若干異なりますので調整して下さい。

アレルギー物質(特定原材料等25品目) 「小麦」「乳」「大豆」

取り扱いのご注意

−18℃以下に保管して下さい。

解凍後の生地はお早めにご使用下さい。



株式会社ホーライ



月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266  
 東京フード株式会社 TEL. 029 866 1587 FAX. 029 866 1598  
 むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474  
 アベニココーポレーション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635  
 月食商事株式会社 TEL. 048-876-2961 FAX. 048-876-2960

〒381-0101長野県長野市若穂綿内字東山1136-25  
 TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235