パンドジェンヌ・シトロン

配合・製法　ビーター使用

	%	
ローマジパン	１００	低速１分 中高速３分
グラニュー糖	８０	
はちみつ	１０	よく すり合わせる
サンショート®	２０	
全卵（正味）	９０	数回に分けて加える
薄　力　粉	１００	一緒に篩って加える
Ｂ．Ｐ．	２	
リラナチュラル® オーベルニュＣＦ４０	８０	湯煎に掛け溶解して加える
レモンミンチ	５	
レモン洋酒漬け（５㎜ｶｯﾄ）	２０ｇ／本	

均一に混合する　→　トッピング　→　焼成

《仕上げ》
焼成冷却後、上面にナパージュを塗る。

※ミキシング時間は機種・仕込量によって異なります。

条件

生地比重　０．８０～０．８５

生地重量　３２０ｇ（55×245×H50 ㎜）

焼成温度　上火　１７５℃
　　下火　１５０℃

焼成時間　約４０～４５分

日油株式会社