

バターロール【冷凍生地】

作成日 2025/7/29 修正日



栄養成分表示(1個38gあたり)

エネルギー: 107kcal
たんぱく質: 3.1g
脂質: 3.2g
炭水化物: 16.4g
ナトリウム: 157mg
(食塩相当量 0.4g)

【日本食品標準成分表2020より算出】

ホテルパン種類:	ベーキングトレイ	使用推奨備品:	
材料:2/3ホテルパン分量			
冷凍バターロール (成形済み冷凍、未発酵)		9個	
卵水(卵2:水1で割って濾す)		適宜	
工程(使用機器)	調理手順		
解凍	①	ベーキングトレイに冷凍生地を並べ、解凍を60分とります。(室温25℃)	
発酵 (スチームコンベクション)	②	①をスチコンに入れ、発酵をします。	
		発酵モード(30)℃・(60)分	
加熱調理 (スチームコンベクション)	③	発酵後、卵水を均一に塗り、加熱を行います。	
		ホットモード(180)℃・(9)分・風量(2)	
	④	加熱後、網にとって粗熱をとります。	
盛付・提供	⑤	器に盛り付け、提供します。	
出来上り重量:2/3ホテルパン	約324g	想定食数:2/3ホテルパン	38g×9人分

考案 野中 作成 野中

ポイント: パスコ社の“整形バターロールR”という商品を使った場合の発酵、加熱時間になります。

他の冷凍生地を使用される場合は、商品ごとのレシピの通りに発酵、加熱を行ってください。

※CSXMシリーズ(電気式、5段タイプ)に搭載の発酵メニューを使用したレシピです