

# バナナシナモンロール



合計加熱時間 15分



## ★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

## 1人分

エネルギー		kcal	たんぱく質		g
脂質		g	炭水化物		g
食塩相当量		g	原価		円

～2/3ホテルパン65mm 1枚分～

・ A: 強力粉	500g	・ A: 水	170cc
・ A: インスタントドライイースト	10g	・ バナナ(可食部)	200g
・ A: グラニュー糖	20g	・ バター	75g
・ A: 塩	8.5g	・ シナモンシュガー: シナモン	16g
・ A: スキムミルク	20g	・ シナモンシュガー: グラニュー糖	80g
・ A: 全卵	1個	・ アイシング: 粉砂糖	75g
・ A: 卵黄	1個分	・ アイシング: 卵白	1個分

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエアー	-	15分	170℃

## 作り方

- バナナをつぶし、電子レンジで加熱し粗熱を取っておく
- 捏ね機にAの材料と1.のバナナを入れてスタートし、ひとまとまりになったらバターを加えて捏ねる  
(生地が張りが出て、耳たぶの硬さになるまで捏ねる)
- 捏ね終わったら、発酵機で一次発酵【35℃・30～40分】させる  
☆スチコンで発酵させることもできます。庫内を35℃に温めて生地を入れ、扉を閉めたまま置いておきます。
- 一次発酵終了後、ガス抜き(スケッパーなどで軽く捏ねる)をし、2等分してベンチタイム【室温・15分】とる  
☆生地が乾かない様に硬く絞った濡れふきんなどをかけてください。
- ベンチタイム終了後、めん棒で40cm×25cmの四角に伸ばして、シナモンシュガーを振りかけてロール状に巻いて18等分にカットする
- 2/3ホテルパン65mmにオーブンシートを敷き、5.を並べて仕上げ発酵【35℃・30～35分】をする
- スチコン【設定1】で焼成し、焼きあがったら粗熱をとり、アイシングをトッピングする

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

## \*ポイント

パンもスチコンでキレイに焼くことができます。1個ずつに成型して焼く場合、20mmのホテルパンにセットし【ホットエアー180℃・8～10分】で焼成可能です。

