

商品名	レモンデニッシュロール	参考売価	140~180 円
生地名	レモンデニッシュロール	使用生地数	1 個
使用型	IFTレー 丸 100	生地重量	60 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	23~25 °C % 50~60 分	※2	卵 乳
ホイロ	35~38 °C 75~80 % 45~55 分		
商品特徴	菓子パン生地にシナモンフィリングを絞りロール成形した商品です。濃厚な味わいが、食欲をそそります。		



※1 当マニュアルはパントーネテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

1 解凍します



常温で解凍します。約40~50分。

2 天板に並べます



グラシン紙を、カップに入れます。(参考;グラシン丸100)

5 卵を塗ります



卵を塗ります。

6 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	リミット 3
下火	200~210 °C	6
時間	15~18	分
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200	°C
風量	中	
時間	15~18	分

焼成します。※甘めのチーズクリームになるため上火の設定に注意し焼成を行ってください。

9 トッピングします



トッピング量はお好みで調整ください。(写真は20g程度)

10 焼成後サイズ

縦	8.5~8.8	cm
横	8.5~8.8	cm
高さ	5.0~5.5	cm

3 発酵(ホイロ)データ

温度	35~38 °C	
湿度(夏)	70~75 %	
(冬)	75~80 %	
時間	50~60 分	
	成形後	発酵(ホイロ)後
縦	8.3~8.5	8.3~8.7 cm
横	7.6~8.5	7.7~8.5 cm
高さ	3.8~4.0	4.1~4.8 cm

生地中心温度が18°C以上になったら、ホイロに入れ発酵させます。

4 発酵(ホイロ)後の状態



ホイロ後の状態です。

7 焼成データ



焼成後の状態です。

8 トッピングします



型から取り出し、メイクアップホワイトを絞りします。(写真は約7g)



アーモンドスライス



レモンスライス+ピスタチオ



オレンジスライス+ピスタチオ



焼成後に冷めてから粉糖

レシ ピ 表	No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
	1	レモンデニッシュロール	1 個	/個		個		パントーネ
	2	塗り卵	g	/g		g		
	3	Bアーモンドスライス1.0	2 g	/g		1000 g		
	4		g	/g		g		
	5		g	/g		g		
	6		g	/g		g		
販売価格(円)※			原価率※	%	原価計※	※店舗様にてご記入ください		

商品名	レモンデニッシュロール		参考売価	150~180 円
生地名	レモンデニッシュロール		使用生地数	1 個
使用型	IFトレイ フラワー型		生地重量	60 g
※1	温度	湿度	時間	アレルギー ※2 小麦 大豆 卵 乳
解凍	23~25 °C	%	50~60 分	
ホイロ	35~38 °C	75~80 %	45~55 分	
商品特徴	黄色に色付けたデニッシュ生地に、自家製レモンフィリングを絞りロール成形した商品です。さわやかな味わいが夏にぴったりの商品です。			



※1 当マニュアルはパントーネテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

1 解凍します



常温で解凍します。約40~50分。

2 天板に並べます



グラシン紙を、カップに入れます。

5 卵を塗ります



卵を塗ります。

6 トッピングします



お好みで、そぼろやアーモンドスライスをトッピングします。※写真はレモンスライス

9 焼成後の状態



焼成後、型から出し、レモンスライス部分にナパージュを塗ります。

10 焼成後サイズ

縦	8.2~8.5	cm
横	7.8~8.3	cm
高さ	4.8~5.3	cm

3 発酵(ホイロ)データ

温度	35~38 °C	
湿度(夏)	70~75 %	
(冬)	75~80 %	
時間	50~60 分	
	成形後	発酵(ホイロ)後
縦	8.3~8.5	8.2~8.8 cm
横	7.6~8.5	8.0~8.4 cm
高さ	3.8~4.0	4.2~4.4 cm

中心温度が18°C以上になったらホイロに入れ、発酵させます。

7 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	リミット 3
下火	200~210 °C	3
時間	15~18	分
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	15~18	分

焼成します。

4 発酵(ホイロ)後の状態



ホイロ後の状態です。

8 焼成後の状態



焼成後の状態です。

11 トッピングします



粉糖を振り仕上げます。

12 トッピングします



こちらは中心にピスタチオを乗せたもの。

白ラミカップ		白ラミカップ		
	成形後	発酵(ホイロ)後		
縦	8.3~8.5	8.6~9.0	cm	
横	7.6~8.5	7.3~7.8	cm	
高さ	3.8~4.0	7.2~7.5	cm	

No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
1	レモンデニッシュロール	1 個	/個		個		パントーネ
2	塗り卵	g	/g		g		
3	カップ印 グラニュー糖 1kg	1 g	/g		1000		
4	レモンスライス50枚930円	1 枚	/g		50 枚		
5	日新 NZ-1粉糖 1kg	0.1 g	/g		1000 g		
6		g	/g		g		
販売価格(円)※		150~180	原価率※	%	原価計※		※店舗様にてご記入ください

商品名	レモンデニッシュ		参考売価	130~150 円
生地名	レモンデニッシュロール		使用生地数	1 個
使用型	なし		生地重量	60 g
※1	温度	湿度	時間	アレルギー ※2
解凍	23~25 °C	%	50~60 分	
ホイロ	35~38 °C	75~80 %	45~55 分	
商品特徴	国産レモンピールとチーズのフィリングをロール成形した生地を、カットし形を変えた商品です。解凍しすぎず、半解凍程度で成形を開始するのがおすすめです。			



※1 当マニュアルはパントリーネストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

1 解凍します

常温で約30~40分解凍します。

2 成形します



1の生地が半解凍くらいになったら、1cm残して上から切り込みを入れ、生地を広げます。



3 天板に並べます



天板に並べます。

4 発酵(ホイロ)後の状態

温度	35~38 °C
湿度(夏)	70~75 %
(冬)	75~80 %
時間	40~50 分
成形後	発酵(ホイロ)後
縦	5.4~6.0 8.0~8.5 cm
横	7.8~8.5 10.2~10.6 cm
高さ	2.0~2.4 2.0~2.3 cm

ホイロに入れ発酵させます。

5 発酵(ホイロ)後の状態



発酵後の状態です。

6 卵を塗ります



卵を塗ります。

7 トッピングします



グラニュー糖を1g振り、アーモンドスライス2gを乗せませす。

8 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	3
下火	190~200 °C	3
時間	12~15 分	
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	12~15 分	

焼成します。

9 焼成後の状態



焼成後の状態です。

10 焼成後の状態

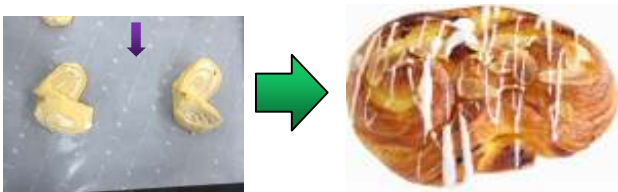


粉糖を振って仕上げます。

11 焼成後サイズ

縦	9.8~10.3 cm
横	12.3~12.7 cm
高さ	2.9~3.2 cm

切り込みを 1ヶ所 入れてズラした場合



成形サイズ9.3~9.6cm × 5.8~6.3cm × 高さ2.2~2.4cm →
ホイロ後: 10.5~11.0cm × 7.8~8.3cm × 高さ3.2~3.5cm

焼成後サイズ 13.1~13.7cm ×
9.2~9.5cm × 高さ2.7~3.0cm

切り込みを 2ヶ所 入れてズラした場合



成形サイズ9.5~9.9cm × 6.3~7.0cm × 高さ2.1~2.4cm →
ホイロ後: 10.8~11.5cm × 8.2~8.8cm × 高さ2.1~2.5cm

焼成後サイズ 12.8~13.3cm ×
9.5~10.2cm × 高さ2.7~3.0cm

No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
1	レモンデニッシュロール	1 個	/個		個		パントリー
2	塗り卵	g	/g		g		
3	カップ印 グラニュー糖 1kg	1 g	/g		1000 g		
4	Bアーモンドスライス1.0	2 g	/g		1000 g		
5		g	/g		g		
6		g	/g		g		
販売価格(円)※		130~150	原価率※	%	原価計※		※店舗様にてご記入ください

商品名	レモンデニッシュロール			参考売価	150~180 円
生地名	レモンデニッシュロール			使用生地数	1 個
使用型				生地重量	60 g
※1	温度	湿度	時間	入り数	120 個
解凍	23~25 °C	%	50~60 分	アレルギー※2	小麦 大豆 卵 オレンジ 乳
ホイロ	35~38 °C	75~80 %	45~55 分		
商品特徴	デニッシュ生地にシナモンフィリングを絞りロール成形した商品です。濃厚な味わいが、食欲をそそります。				



※1 当マニュアルはパントーネテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

1 解凍します



常温で解凍します。約40~50分。

2 天板に並べます



生地中心温度が18°C以上になったらホイロに入れ発酵させます。

5 卵を塗ります



卵を塗ります。

6 トッピングします



お好みでトッピングします。

8 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	3
下火	190~200 °C	3
時間	12~15 分	
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	12~15 分	

焼成します。

9 焼成後の状態



焼成後の状態です。

3 発酵(ホイロ)データ

温度	35~38 °C	
湿度(夏)	70~75 %	
(冬)	75~80 %	
時間	45~55 分	
	成形後	発酵(ホイロ)後
縦	8.3~8.5 cm	8.3~8.8 cm
横	7.6~8.5 cm	9.3~9.7 cm
高さ	3.8~4.0 cm	3.9~4.2 cm

発酵させます。

4 発酵(ホイロ)後の状態



少し、デニッシュの折層が見えてくる程度です。

7 トッピングします



レモンスライスに乗せた場合は粉糖を振り、レモンスライスが焦げないようにするのがおすすめです。

10 焼成後サイズ

縦	10.5~11.0 cm
横	9.8~10.3 cm
高さ	3.8~4.2 cm

11 トッピングします



冷めてから粉糖やメイクアップホワイトで仕上げるのもお勧めです。

レシ ピ 表	No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
	1	レモンデニッシュロール	1 個	/個		個		パントーネ
	2	塗り卵	g	/g		g		
	3	レモンスライス50枚930円	1 枚	/g		50 枚		
	4	日新 NZ-1粉糖 1kg	0.1 g	/g		1000 g		
	5		g	/g		g		
	6		g	/g		g		
販売価格(円)※ 150~180 原価率※			%	原価計※		※店舗様にてご記入ください		

商品名	シトロンオランジュ	参考売価	240~280 円
生地名	レモンデニッシュロール	使用生地数	1 個
使用型	IFTレー 丸 100	生地重量	60 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	23~25 °C % 50~60 分	※2	卵 乳
ホイロ	35~38 °C 75~80 % 50~60 分		
商品特徴	レモンデニッシュロールを使用したミニブレッドタイプの商品です。トッピングにスライスしたレモンを乗せるとより層夏らしい商品に仕上がります。		



※1 当マニュアルはパントリーネテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

1 解凍します



常温で解凍します。約40~50分。

2 成形します



グラシンケース170×65へ生地を横長に2個並べます。

3 成形します



シリコンベーキングカップ丸長170 に②の生地を入れ、生地中心温度が18°C以上になるまで常温においておきます。

4 発酵(ホイロ)データ

温度	35~38 °C
湿度(夏)	70~75 %
(冬)	75~80 %
時間	50~60 分
成形後	発酵(ホイロ)後
縦	3.9~4.2 6.4~6.7 cm
横	12.0~12.5 14.0~14.5 cm
高さ	3.0~3.4 4.3~4.7 cm

ホイロに入れ発酵させます。

5 発酵(ホイロ)後の状態



発酵後の状態です。

6 卵を塗ります



卵を塗ります。

7 トッピングします



グラニュー糖を2g振り、オレンジ(もしくはレモン)スライスに乗せます。

8 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	3
下火	200~210 °C	3
時間	15~18 分	
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	15~18 分	

焼成します。

9 焼成後の状態



焼成後の状態です。

10 トッピングします



ナパーージュをフルーツの部分に塗り仕上げます。

11 焼成後サイズ

縦	6.8~7.3 cm
横	15.0~15.7 cm
高さ	5.0~5.5 cm



オレンジスライス
+ピスタチオ



ホワイトチョコ
コーティング



レモンスライス
+ピスタチオ

レシピ表	No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
	1	レモンデニッシュロール	2 個	/個		個		パントリー
	2	塗り卵	g	/g		g		
	3	レモンスライス50枚930円	2 枚	/g		50 枚		
	4	日新 NZ-1粉糖 1kg	0.2 g	/g		1000 g		
	5		g	/g		g		
6		g	/g		g			
販売価格(円)※ 240~280 原価率※			%	原価計※	※店舗様にてご記入ください			

生地タイプ	ロール
-------	-----

商品マニュアル

株式会社パントリーシステム
商品部

商品名	レモンデニッシュミニブレッド	参考売価	240~280 円
生地名	レモンデニッシュロール	使用生地数	2 個
使用型	IFTレー 丸 100	生地重量	60 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	23~25 °C % 50~60 分	※2	卵 乳
ホイロ	35~38 °C 75~80 % 50~60 分		
商品特徴	レモンデニッシュロールを使用したミニブレッドタイプの商品です。		



※1 当マニュアルはパントリーテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。

1 解凍します



常温で解凍します。約40~50分。

2 成形します



写真のようにグラシン紙に生地を乗せます。(グラシンケース角 140×80)

3 成形します



シリコンベーキングカップ(角深)に②の生地を入れ、天板に並べます。

4 発酵(ホイロ)データ

温度	35~38 °C
湿度(夏)	70~75 %
(冬)	75~80 %
時間	50~60 分
	成形後 発酵(ホイロ)後
縦	5.5~5.8 7.3~7.5 cm
横	8.2~8.6 11.8~12.2 cm
高さ	3.1~3.5 4.1~4.3 cm

ホイロで発酵させます。

5 発酵(ホイロ)後の状態



発酵後の状態です。

6 卵を塗ります



卵を塗ります。

7 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	リミット 3
下火	200~210 °C	6
時間	15~18 分	
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	15~18 分	

焼成します。

8 焼成後の状態



焼成後の状態です。

9 トッピングします



お好みでホワイトチョココーティングで仕上げても◎

10 焼成後サイズ

縦	6.6~7.0 cm
横	12.5~12.9 cm
高さ	6.3~6.8 cm

レシポ表	No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
	1	レモンデニッシュロール	2 個	/個		個		パントリー
	2	塗り卵	g	/g		g		
	3	ペルフロラホワイト2B	3 g	/g		2000 g		
	4		g	/g		g		
	5		g	/g		g		
	6		g	/g		g		
販売価格(円)※ 240~280 原価率※			%	原価計※		※店舗様にてご記入ください		

商品名	プチレモンデニッシュ	参考売価	60~80 円
生地名	レモンデニッシュロール	使用生地数	0.5 個
使用型	IFTレー 丸 100	生地重量	60 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	23~25 °C % 50~60 分	※2	卵 乳
ホイロ	35~38 °C 75~80 % 45~55 分		
商品特徴	プチタイプのレモンデニッシュロール生地です		



※1 当マニュアルはパントリーテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

1 解凍します



常温で約30~40分解凍します。

2 成形します



1の生地が半解凍くらいになったら1/2にカットします。写真のように半分の位置でカットします。

3 天板に並べます



天板に並べ、生地中心温度が18°C以上になったらホイロに入れます

4 発酵(ホイロ)データ

温度	35~38 °C
湿度(夏)	70~75 %
(冬)	75~80 %
時間	45~55 分
成形後	発酵(ホイロ)後
縦	3.4~3.8 6.3~6.8 cm
横	5.4~5.8 7.3~7.7 cm
高さ	1.9~2.1 2.2~2.4 cm

ホイロに入れて、発酵させます。

5 発酵(ホイロ)後の状態



発酵後の状態です。

6 卵を塗ります



卵を塗り、お好みで、そばろやアーモンドスライスをトッピングします。

7 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	リミット 3
下火	190~200 °C	3
時間	9~12	分
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200	°C
風量	中	
時間	9~12	分

焼成します。

8 焼成後の状態



焼成後の状態です。

トッピングします



縦	7.7~7.9	cm
横	8.5~9.8	cm
高さ	2.0~3.5	cm

レシ ピ 表	No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
	1	レモンデニッシュロール	1 個	/個		個		パントリー
	2	塗り卵	g	/g		g		
	3	メイクアップホワイト350	5 g	/g		350 g		
	4		g	/g		g		
	5		g	/g		g		
	6		g	/g		g		
販売価格(円)※			70~80	原価率※	%	原価計※	※店舗様にてご記入ください	