



サガミルム



日本パンコーディネーター協会

コラボレーション企画

# 朝食におすすめのパンが そろいました。

for BREAKFAST



A day starts  
with a bread.

## モッツアレラソーセージ ロール

## Mozzarella Sausage Roll

使用したのは  
こちらの商品



### チーズブルストロング 50g

爽やかな香りのバジルと2種類のチーズ(人気のモッツアレラチーズとプロセスチーズ)を練りこみました。6mmで挽いた肉の食感ととろけ出るチーズが特徴のソーセージです。ノンスモークのホワイトタイプに仕上げました。

商品名〈チーズブルストロング 50g〉

入数:約20本(1パック)/重量:50g(1本)/長さ:160~170mm

原材料:●豚肉●豚脂肪●チーズ●でん粉●香辛料●食塩●砂糖●ガゼインNa●保存料(ソルビン酸K)●ph調整剤●酸化防止剤(ビタミンC)●酸味料(アミノ酸)●発色剤(亜硝酸Na、硝酸K)

アレルギー物質 乳 豚肉

## Ingredients

レシピ詳細は裏面をご覧ください▶

for  
**BREAKFAST**  
A day starts with a bread.

# Mozzarella Sausage Roll



## Recipe

### モッツァレラ ソーセージ ロール

チーズがたっぷり入った  
ソーセージを、ふんわりとした  
少し甘めの生地で巻き  
ソーセージのジューシーな  
美味しさと旨味をしっかりと  
楽しめるようにしました。  
女性におすすめです。

#### つくりかた

1. ミルクパン生地を55gに分割、ベンチタイムを15分とる。
2. ソーセージのカーブの内側に何本か切り込みを入れ、真っすぐに伸ばしておく。
3. ベンチタイム後65cmのひも状に伸ばし、ソーセージに巻きつけホイロをとる。
4. ホイロ後強力粉をふり、色が付かないよう温度を調整し焼成する。

ホイロ 36℃ 85%    ホイロ時間 40分    焼成温度 190℃/170℃    焼成時間 12分

材料	(g)
○ミルクパン生地	55
●チーズブルストロング 1kg*	50
○強力粉	1

\* 材料内●印は、下記お問い合わせ先にてご注文いただける商品です。



一般社団法人 日本パンコーディネーター協会は、パンを通じた生涯学習の普及推進を活動の大きな目標に掲げ、食の世界でのプロフェッショナルを育成・輩出することを目的としています。

製品に関するお問い合わせ・ご注文については下記へお願いいたします。