

# アップルリング



**ポイント**  
アイシングは冷めてからかける。

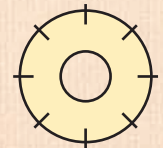
- ◇ 材料 4個分
- カメリア …………… 320g
  - バイオレット …………… 80g
  - ドライイースト …………… 10g
  - 砂糖 …………… 40g
  - 塩 …………… 6g
  - 牛乳 …………… 80g
  - 水 …………… 180g
  - バター …………… 40g

**フィリング**  
アップルプレザーブ(煮りんご)  
シナモン …………… 適宜

**トッピング**  
 { **アイシング**  
 粉砂糖 …………… 100g  
 水 …………… 約大さじ1  
 (様子をみながら加える)

- ◇ 作り方
1. ニーディング 20分
  2. 一次発酵 40分
  3. 分割 190g×4個分
  4. ベンチタイム 20分
  5. 成型 ☆
  6. 仕上発酵 35分
  7. 焼成 180℃ 25分

- ◇ 成型
1. めん棒で 35cm×20cmにのばす。
  2. 長い辺を横にしてりんごを並べて、シナモンをふり手前から巻く。  
※2cm位残し卵を塗りよく閉じる
  3. リングにして8箇所ハサミで切り込みを入れる。



※ドリュールを塗って焼成

