



*Freezer-to-Oven  
30g Danish*



LA  
ROSE  
NOIRE  
Gérard  
Dubois  
RE

TM

## 丹麥麵包最重要的成分：奶油

黑玫瑰講究純手工製作之外，使用法國麵粉和天然奶油為原料，製作出方便使用且質地優良的冷凍丹麥麵團。

最適合想提供精緻小點給客人享用的高級飯店、餐廳與咖啡廳！

成分內無防腐劑、無人工香精及色素，不含非轉基因及不含反式脂肪。



網狀蔓越莓

KLRFPP24004

規格：40g/個；200個/盒



杏桃

KLRFPP24021

規格：40g/個；200個/盒



鳳梨

KLRFPP24020

規格：40g/個；200個/盒

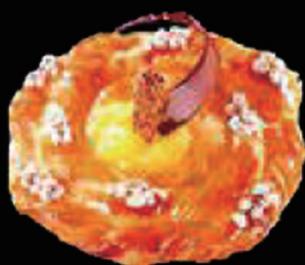
## 冷凍丹麥麵團使用說明

冷凍保存 12 個月

烤箱溫度：180 度 烘烤時間：18 分鐘

※ 烤箱的廠牌、型式、功率均不同，請斟酌烘烤時間及溫度。

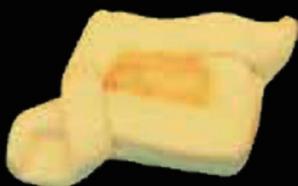
- 1) 從冷凍庫取出需要的數量，一個個擺放於烤盤上。
- 2) 每個冷凍麵團需至少間隔 4cm，避免麵團烘烤膨脹後，形狀受到擠壓。
- 3) 在冷凍麵團表面刷上一層薄薄的蛋液，即可放入烤箱。
- 4) 烘烤 9 分鐘後，檢查麵團表面顏色是否均勻，如需要可調換麵團位置，讓每個丹麥麵包表面可以更均勻漂亮。



卡士達

KLRFPFH23012

規格：30g/個；200個/盒



芒 果

KLRFPFH23017

規格：30g/個；200個/盒



肉 桂 捲

KLRFPF24005

規格：40g/個；200個/盒

# 冷凍丹麥麵糰

烘烤後外皮酥脆，內部組織柔軟，早餐、午茶、點心都適宜！  
丹麥類麵包原就是要在較低溫的地方製做，  
冷凍存放時間可達 12 個月，方便節省時間之外，  
也可避免掉製作的失敗率和耗損率！



蘋果

KLRFPP24009

規格：40g/ 個；200 個 / 盒



藍莓

KLRFPP24006

規格：40g/ 個；200 個 / 盒



巧克力條

KLRFPP23001S

規格：30g/ 個；120 個 / 盒



*Gérard Dubois*  
*Boulangier - Pâtissier - Confiseur*

**LA ROSE NOIRE**  
Gérard Dubois