


品名	ミニおさつクロワッサン		原材料	使用量	金額								
分類	整形冷凍製品(デニッシュ)		ミニおさつクロワッサン	1個									
使用生地名	ミニおさつクロワッサン		糖蜜	2g									
製品NO	8100	小麦粉(国内製造)、マーガリン、パン酵母、ぶどう糖果糖液糖、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく加工品(小麦たんぱく)、さつまいもパウダー/乳化剤、香料、甘味料(アセスルファムK、スクラロース)、ビタミンC、着色料(カロチン)、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)	黒ゴマ	1g									
生地入数	240個/箱		アレルギー表示(生地のみ)				小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
一袋当りの生地入り数	80個			エネルギー	85 Kcal / 1個(生地のみ)								

原材料費

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応

ドーコン対応 **可**

冷蔵 0℃ 18時間以内
昇温 15℃ 1時間

ホイロ 温度 30℃
湿度 80%

時間 70分

① 解凍



(内容)

■ 室温解凍
生地を焼成天板に16個並べてラックで解凍を60分とる

基準条件 温度 25℃
解凍時間 60分

③ 焼成前加工



(内容)

■ 全卵を塗る
生地表面に全卵を塗り、黒ゴマを1gのせる

② 発酵



■ ホイロに入れる

基準条件 温度 30℃
湿度 80%
時間 70分

★発酵後の参考サイズ
縦 4.0cm 横 7.5cm 高さ 3.5cm

☆参考サイズになるには70分前後が目安です

④ 焼成・仕上げ



■ オープンに入れる
基準条件 温度 上火 200℃
下火 200℃
時間 13分

※オープンから出したら直ちにショックをあたえる

■ コンベクションオープンの場合
基準条件 温度 190℃
風量 強
時間 11分

★焼成後の参考サイズ
縦 6.0cm 横 10.0cm 高さ 4.0cm

■ 焼成後、糖蜜を塗る

※糖蜜
(グラニュー糖:水=1:1)にて作ったものです。

製品特徴

種子島産安納芋の焼き芋パウダーを練りこんだミニクロワッサンです。

■生地中に一部黒い色のものがあることがありますが、これはさつまいも由来のものです。