


品名	整形ミニクロワッサン		原材料	使用量								
分類	整形冷凍製品		整形ミニクロワッサン	1個								
使用生地名	整形ミニクロワッサン		糖蜜	2g								
製品NO	8185	小麦粉(国内製造)、マーガリン、ぶどう糖果糖液糖、バター入りマーガリン、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく/香料、乳化剤、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酵素、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)	原材料		アレルギ-表示 (生地のみ) <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td>小麦</td> <td>そば</td> <td>卵</td> <td>乳</td> <td>落花生</td> <td>えび</td> <td>かに</td> </tr> </table>	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
小麦	そば			卵		乳	落花生	えび	かに			
生地入数	240個/箱											
一袋当りの生地入り数	80個											
					エネルギー 79 Kcal / 1個(生地のみ)							

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応 **可**

冷蔵	0℃	8時間以内	ホイロ 温度	30℃	時間	70分
昇温	15℃	1時間	湿度	80%		

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

■ リターダー解凍
リターダー解凍18時間以内の場合、芯温23℃までラックで加温をとる。

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 7.3cm 高さ 3.0cm

☆参考サイズになるには70分前後が目安です

③ 焼成・仕上げ



(内容)

■ オーブンに入れる
基準条件 温度 上火 200℃
スチーム3秒 下火 200℃
時間 14分

※オーブ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ブンの場合
基準条件 温度 190℃
スチーム3秒
時間 12分

★焼成後の参考サイズ
縦 6.3cm 横 10.0cm 高さ 4.2cm

■ 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

バター風味のサクリとした食感のミニクロワッサンです。