


品名	ザクッと食感クルミッカン		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(デニッシュ)		ザクッと食感クルミッカン	1/2個		
使用生地名	ザクッと食感クルミッカン		中双糖	5g		
製品NO	8502	小麦粉(国内製造)、マーガリン、くるみ、果糖ぶどう糖液糖、パルシュガー、パン酵母、バター入りマーガリン、食塩、卵/乳化剤、香料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・くるみ・大豆を含む) 【別添中双糖】中双糖/着色料(カラメル)	グラニュー糖	6g		
生地入数	48個/箱		アレルギー表示(生地のみ)	小麦 卵 乳 落花生 えび かに		
一袋当りの生地入り数	8個		エネルギー	241 Kcal / 1/2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 **不可**

解凍後に整形がある為

ドーコン対応

① 解凍・整形



(内容)

■ 室温解凍

解凍天板に生地を並べ
ビニール袋をかぶせ
ラックで解凍を90分とる

基準条件 温度 25℃
解凍時間 90分

■ シリコンベーキングカップ

丸100を8個並べる。
型に離型油をしっかりとふる。
グラニュー糖を6g入れ、
霧吹きで水を噴霧する。
(グラニュー糖が完全に
溶けるまでしっかり噴霧する)

包丁で2等分カットし、
断面に中双糖を5gつける。

焼成天板に並べ、
はさみで生地を左写真のように
格子状にカットする

② 発酵



③ 焼成



(内容)

■ 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 7.0cm 横 8.0cm 高さ 3.5cm

☆参考サイズになるには70分前後が目安です

■ オープンに入れる

基準条件 温度 上火 200℃
下火 200℃
時間 22分

■ コンベクションオープンの場合

基準条件 温度 180℃
風量 中
時間 22分

※オープンから出したら直ちに
ショックをあたえる

★焼成後の参考サイズ

縦 8.5cm 横 8.5cm 高さ 3.5cm

製品特徴

くるみとあられ糖を折り込んだデニッシュです。別添のザラメで仕上げることで、ザクザクの食感になります。

<別添: 中双糖 500g × 1袋>