

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、パールシュガー、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)											
生地入数	48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	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

包丁で2等分カットし、  
巻き閉じ側を上にして  
端を切り離さないように  
左写真のように2か所カットする

生地のカット面を少しずらして  
片側に中双糖を5gつける。

焼成天板に8個並べる

② 発酵



(内容)

■ ホイロに入れる

基準条件 温度 30℃  
湿度 80%  
時間 60分

★発酵後の参考サイズ

縦 9.5cm 横 8.5cm 高さ 3.5cm

☆参考サイズになるには60分前後が目安です

③ 焼成



■ オープンに入れる

基準条件 温度 上火 200℃  
下火 200℃  
時間 15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 15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 13.5cm 横 10.5cm 高さ 3.0cm

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>