

成型冷凍生地

品名:クロワッサン42

荷姿	42g × 20ヶ × 8袋	売価	円	商品コード	160049
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
42g		

【栄養成分値】 冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
151kcal	2.6g	8.5g	15.9g	0.6g	185mg

【アレルギー表示】\*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば

ホイロ	温度	35
	湿度	75%
	時間	50~60分
焼成	上火	210
	下火	200
	時間	12~14分



原材料	使用量	単価	金額
クロワッサン42生地	1ヶ		
塗り卵	適量		

【商品特徴】  
 発酵バターを練り込んだ生地にもコンパウンドマーガリンを折り込んだクロワッサンです。サクサクした食感と、バターの香りが楽しめます。食卓パンとして、また具材をはさんでサンドイッチとしてもどうぞ！



(1)【前日】  
 前日にリタード(0~2)する。(翌日使用分のみをビニールがけて入れます。)



(2)【当日解凍】  
 室温(約24)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10まで)



(5)【塗り卵】  
 全卵を良く混ぜ、ハケで丁寧に塗ります。



(3)【天板並べ】  
 天板に最大10個、等間隔に並べます。巻き尻が下になり、少し見えるようにします。



(6)【焼成】  
 焼成後の規格  
 長さ 15~16cm  
 高さ 4.5~5cm  
 幅 5~5.5cm



(4)【ホイロ】  
 ホイロ出しの規格  
 長さ 12~13cm  
 高さ 4cm  
 幅 4~4.5cm