

品名: メープルプテクロ

荷姿	2 kg × 3 袋	売価	円	商品コード
----	------------	----	---	-------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
約24g		

【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
81kcal	1.5g	3.7g	10.7g	0.3g	78mg

【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
メープルプテクロ生地	1ヶ		
塗り玉	適量		

【商品特徴】
 メープル風味のマーガリンを使用した風味豊かなプテクロワッサンです。おやつ感覚でお召し上がりください



(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して入れます。)



(5)【塗り玉】
 全卵を良く混ぜ、ハケで丁寧に塗ります。



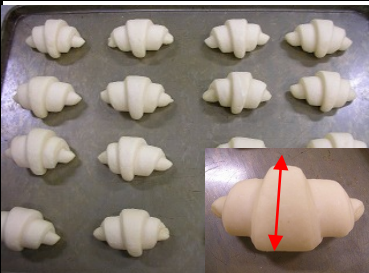
(2)【当日解凍】
 リタード室から出し、20~30分ほど自然放置します。(当日解凍の場合)室温(約24℃)で40~60分間、自然放置します。



(6)【焼成】
 焼成後の規格
 長さ 10~10.5cm
 幅 5.5~6cm
 高さ 3.5~4cm



(3)【天板並べ】
 天板に最大16個、等間隔をおいて並べます。



(4)【ホイロ】
 ホイロ後の規格
 長さ 8.5~9.5cm
 幅 5cm
 高さ 3.5cm

成型冷凍生地

品名: メープルプテクロ

荷姿	2kg×3袋	売価	円	商品コード	160163
----	--------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【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)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
約24g			81kcal	1.5g	3.7g	10.7g	0.3g	78mg

【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	180℃
	下火	200℃
	時間	14~16分



原材料	使用量	単価	金額
メープルプテクロ生地	1ヶ		
塗り玉	適量		
ビス生地	5g		
スライスアーモンド	2枚		

【商品特徴】
メープル風味のマーガリンを使用した風味豊かなプテクロワッサンです。おやつ感覚でお召し上がりください

	<p>(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して入れます。)</p>		<p>(5)【トッピング】 ビス生地を5g波状に全面に絞ります 中心にスライスアーモンドを2枚のせます</p>
	<p>(2)【当日解凍】 リタード室から出し、20~30分ほど自然放置します。 (当日解凍の場合)室温(約24℃)で40~60分間、自然放置します。</p>		<p>(6)【焼成】 焼成後の規格 長さ 10~11cm 幅 6.5~7cm 高さ 4~4.5cm</p>
	<p>(3)【天板並べ】 天板に最大12個、等間隔をおいて並べます。</p>		
	<p>(4)【ホイロ】 ホイロ後の規格 長さ 8.5~9.5cm 幅 5cm 高さ 3.5cm</p>		

成型冷凍生地

品名: メープルプテクロ

荷姿	2 kg × 3 袋	売価	円	商品コード	160163
----	------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【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)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
約24g			81kcal	1.5g	3.7g	10.7g	0.3g	78mg

【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	11~13分



原材料	使用量	単価	金額
メープルプテクロ生地	1/2ヶ		
塗り玉	適量		
粉糖	少々		
カスタードクリーム	10g		

【商品特徴】
メープル風味のマーガリンを使用した風味豊かなプテクロワッサンです。おやつ感覚でお召し上がりください

	<p>(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して入れます。)</p>		<p>(5)【ホイロ】 ホイロ後の規格 直径 4cm 高さ 3.5~4cm</p>
	<p>(2)【当日解凍】 リタード室から出し、20~30分ほど自然放置します。(当日解凍の場合)室温(約24℃)で40~60分間、自然放置します。</p>		<p>(6)【塗り玉】 全卵を良く混ぜ、ハケで丁寧に塗ります。</p>
	<p>(3)【成型】 ナイフで半分にカットします。</p>		<p>(7)【焼成】 焼成後の規格 直径 5~5.5cm 高さ 4~4.5cm</p>
	<p>(4)【天板並べ】 天板に最大20個、等間隔をおいて並べます。手の平で軽く上から押さえます</p>		<p>(8)【仕上げ】 後ろからお好みでカスタードクリームなど注入し、軽く粉糖をかけます</p>