

# 品名:新ミニクロワッサン

荷姿	2kg×3袋	売価	円	商品コード	161133
----	--------	----	---	-------	--------

【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
25g			88kcal	1.7g	4.5g	10.3g	0.4g	106mg

【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
新ミニクロワッサン生地	1ヶ		
塗り玉	適量		

【商品特徴】  
アルデンヌ産の発酵バターを使用したコンパウンドマーガリンを贅沢に折りこんだ、ミニクロワッサンです。

	(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 9.5~10.5cm 幅 5.5~6cm 高さ 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		