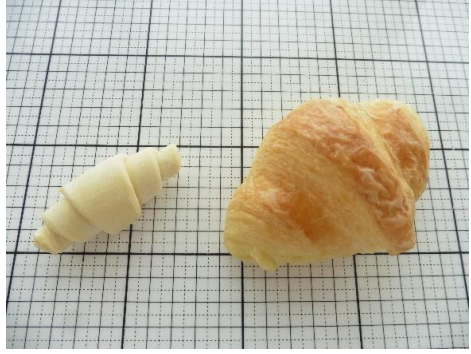





販売名	はちみつレモンミニクロ		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8052 ハニーレモンミニクロ26		ハニーレモンミニクロ26	1個			
製品特徴	洋酒漬レモンピールミンチとはちみつを練り込んだミニクロワッサンです。夏にぴったり、且つ万人受けするさっぱりとした味わいです。 注意喚起：はちみつが含まれておりますので、1歳未満の乳児には食べさせないようにご注意ください。		糖蜜	2g			
			糖蜜は付属されておられません				
			原材料費				
入数	240 個/箱	80 個/袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し					エネルギー	81 Kcal / 1個 (生地のみ)
ドール対応	可						
基本条件	解凍				発酵	焼成	
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン	コンベクション
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 上火 180 °C	温度 160 °C	
	時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度 80 %	下火 200 °C	風量 中	
加温条件	室温 25 °C	時間 60~70 分	時間 60~70 分	時間 16 分	時間 16 分		
時間 40 分				スチーム 3秒 × 1回	スチーム 3 秒		
		■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べ、ラックで解凍を60分行う				■焼成 オープンに入れ、スチームをかける ※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 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 9.5 高さ 4.0	
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.0 横 7.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です					
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、洋酒漬レモンピール、はちみつ、食塩、卵/乳化剤、着色料(カロチノイド)、香料、酒精、甘味料(スクラロース)、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)						