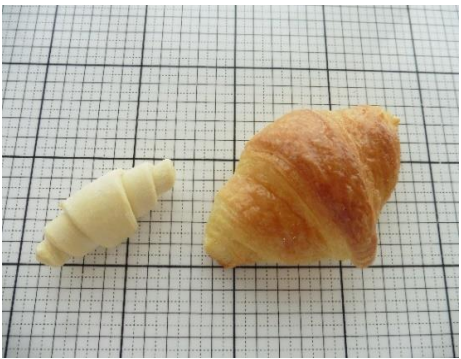






販売名	はちみつレモンミニクロ		原材料	使用量	金額					
品番/製品名	8052 ハニーレモンミニクロ26		ハニーレモン ミニクロ26	1個						
製品特徴	洋酒漬レモンピールミンチとはちみつを練り込んだミニクロワッサンです。夏にぴったり、且つ万人受けするさっぱりとした味わいです。 注意喚起: はちみつが含まれておりますので、1歳未満の乳児には食べさせないようにご注意ください。		原材料費							
入数	240 個/箱	80 個/袋							8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し									
ドール対応	可						エネルギー	81 Kcal / 1個 (生地のみ)		
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 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60~70 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 16 分	温度 160 °C 風量 中 時間 16 分				
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分								
	■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				■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る					
		■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				■焼成 オープンに入れる ※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				
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)									