






販売名	キャラメルナッツミニクロ		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8071 キャラメルナッツミニクロ		キャラメルナッツミニクロ	1個			
製品特徴	キャラメルソースとアーモンドダイスを練り込んだミニクロワッサンです。		糖蜜	2g			
			グラニュー糖は付属されておりません				
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	86 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 200 °C 下火 200 °C 時間 13 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 180 °C 風量 中 時間 13 分 スチーム 3 秒	
	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				■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				■仕上げ 糖蜜を塗る ※糖蜜 (グラニュー糖:水=1:1) にて作ったものです	
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、アーモンド、キャラメルソース、食塩、卵/着色料(カラメル、カロチン)、乳化剤、香料、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・アーモンド・マカダミアナッツを含む)						
	(※原材料・添加物は生地のみを表示)						