

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					
			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	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	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 上火 200 °C	温度 180 °C		
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	温度 下火 200 °C	風量 中		
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 13 分	時間 13 分			
	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 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		
						■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)							