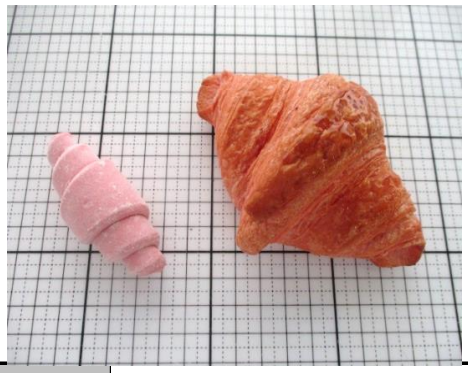
販売名	あまおう苺ミニクロ		原材料費	原材料	使用量	金額	
品番/製品名	8085 あまおう苺ミニクロ26			あまおう苺 ミニクロ26	1個		
製品特徴	あまおう苺の加糖ピューレを生地に練り込んだミニクロワッサンです。			糖蜜	2g		
				糖蜜は付属されておりません			
入数	240 個/箱	80 個/袋					8大アレルギー物質（生地のみ） 卵・小麦・乳成分
別添	無し						
ﾄﾞｰｺﾝ対応	可						ｴﾈﾙｷﾞｰ 84 Kcal / 1個 （生地のみ）

基本条件	解凍		発酵	焼成	
	リタード解凍	室温解凍		デッキオーブン	コンベクション
	基本条件 温度 0 ℃	温度 25 ℃	温度 30 ℃	温度 上火 180 ℃	温度 160 ℃
	時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量 中
	加温条件 室温 25 ℃		時間 60～70 分	時間 14 分	時間 14 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
オーブンに入れ、
スチームをかける

※オーブンから出したら
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、砂糖、パン酵母、加糖いちごピューレ、油脂加工品（植物油脂、大豆粉、小麦粉、コーンシロップ、ぶどう糖）、食塩、小麦たんぱく、卵／乳化剤、着色料（紅麹、クチナシ赤色素、カロチン）、香料、カゼインNa、甘味料（スクラロース）、酵素、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンC、（一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む） （※原材料・添加物は生地のみの表示）