販売名	きなこもちクロワッサン		原材料費	原材料	使用量	金額
品番/製品名	8116 きなこもちクロワッサン			きなこもち クロワッサン	1個	
製品特徴	クロワッサン生地で、きなこ入りのもち生地を包みました。			きなこ粉糖	1g	
				きな粉糖は付属されておりません		
入数	78 個/箱	26 個/袋				
別添	無し					
ﾄﾞｰｺﾝ対応	可					



8大アレルギー物質（生地のみ）	卵・小麦・乳成分
エネルギー	239 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 200 ℃	温度 180 ℃
	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 18 分	時間 18 分
	時間	40 分				スチーム 3秒 × 3回	スチーム 3 秒



■解凍
・室温解凍
焼成天板に生地を6個並べ、
ラックで解凍を60分行う

※巻き尻が天板へ
着地するように置く



■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 8.0 横 18.0 高さ 6.0



■ホイロ
ホイロに入れる

★ホイロ後 参考サイズ(cm)
縦 6.0 横 15.0 高さ 4.5
※参考サイズになるには
60～70分前後が目安です





■焼成後加工
粗熱が取れたら
きなこと粉糖を合わせて
ふるいかける
※きなこ:粉糖＝1:1

原材料名	小麦粉（国内製造）、マーガリン、砂糖、きな粉、パン酵母、ショートニング、植物油脂、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）、発酵風味液、食塩、もち米粉、小麦たんぱく、卵／加工デンプン、乳化剤、増粘剤（アルギン酸エステル）、香料、カゼインNa、甘味料（スクラロース）、酢酸Na、酸化防止剤（ビタミンE）、酵素、ビタミンC、着色料（カロチン）、（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）