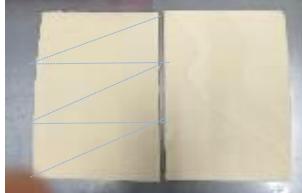


販売名	イチゴのバタークロワッサン		原材料費	原材料	使用量			
品番/製品名	8927 デニッシュシートbMS			デニッシュシートbMS	1/12個			
製品特徴	デニッシュにバターとイチゴジャムを包みました。サックサクのバタークロワッサンに苺の甘味が美味しい製品です。			いちごジャム	8g			
				バター	5g			
入数	12 個/箱	12 個/袋	いちごジャム、バターは添付されておりません			8大アレルギー物質(生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し							
トーコン対応	整形後可					エネルギー	158 Kcal / 1/12個 (生地のみ)	

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 ℃ 時間 18時間以内	温度 時間 25 ℃ 30 分	温度 時間 30 ℃ 60 分	温度 時間 上火 200 ℃ 13 分	温度 下火 200 ℃	温度 180℃	
加温条件	室温 25 ℃ 時間 15 分						時間 12分



■整形

1/2にカットする
2枚を重ねる



1/3にカットして
更に1/6の三角にカットする



二等辺三角形に修正し
5cmほどのはす
バター5g、 ジャム8g
をのせる



巻き終わりが出るように巻く



■ホイロ

★ホイロ後 参考サイズ(cm)
縦 5.0 横 11.5 高さ 4.0
※参考サイズになるには60分
前後が目安です



■焼成

塗玉する



■完成

原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、バター入りマーガリン、パン酵母、食塩／乳化剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、着色料(カラチン)、(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)	