

| | | | | | | | | | | | |
|---|--------|--|---|-------------------------------|------------------------------------|---|------------------------|---|--|--|--|
| 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 | | | | | | | | | | |
| ド・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 | | | デッキオープン | | コンベクション | | | |
| | 基本条件 | 温度 0 ℃ 時間 18時間以内 | 温度 25 ℃ 時間 30 分 | 温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60 分 | 温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 13 分 | 温度 180℃ 時間 12分 | | | | | |
| | 加温条件 | 室温 25 ℃ 時間 15 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ほどのばす 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) | | | | | | | | |
| 数島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー | | | | | | | | | | | |