

# Frozen dough



## アーモンドプレーン

1 ボール入り数：40 枚  
焼成前サイズ：37×30mm  
1 枚当たりの重さ：10g



## アーモンドココア

1 ボール入り数：40 枚  
焼成前サイズ：37×30mm  
1 枚当たりの重さ：11g



## 二重丸ゴマ

1 ボール入り数：40 枚  
焼成前サイズ：30mm  
1 枚当たりの重さ：7g



## 二重丸クルミ

1 ボール入り数：40 枚  
焼成前サイズ：30mm  
1 枚当たりの重さ：8g



## 市松

1 ボール入り数：40 枚  
焼成前サイズ：27mm  
1 枚当たりの重さ：7g



< 共通仕様 >

■形状：スライス  
■規格：200 枚 × 6

\*重さは焼成前のものです

# SLICE 5 1Z

## Wハートストロベリー

1 ボール入り数：200 枚  
焼成前サイズ：35×33mm  
形状：スライス  
1 枚当たりの重さ：8g  
\*重さは焼成前のものです



# W Heart Strawberry 1Z

## ニクキュウ

1 ボール入り数：180 枚  
焼成前サイズ：48×43mm  
形状：スライス  
1 枚当たりの重さ：9g  
\*重さは焼成前のものです



# Paw Pad

冷凍クッキー生地の手合わせタイプのご紹介です。  
全てカット済みだから、その日に必要な枚数だけ天板に並べて焼くだけです。  
200 枚入 (27×7.5×24cm) というコンパクトサイズでの保管ができますので、  
衛生的で扱いやすい上、場所もとりません。



# スライス済み冷凍クッキー生地 〈シーズン限定商品ラインナップ〉

## Halloween

ジャックランタン 〈かぼちゃ風味〉 150 枚入り

〈焼きあがりイメージ〉



焼成後サイズ  
(参考)  
約 54×約 45mmH



生地サイズ  
約 42×約 30mmH



ゴブリン (コクトウ風味) 150 枚入り

〈焼きあがりイメージ〉



焼成後サイズ  
(参考)  
約 54×約 45mmH



生地サイズ  
約 42×約 30mmH



ファニーフェイス (バターリッチ) 150 枚入り

〈焼きあがりイメージ〉



焼成後サイズ  
(参考)  
約 50×約 50mmH



生地サイズ  
約 43×約 40mmH



クロネコ NEW (ブラックココア風味) 150 枚入り

〈焼きあがりイメージ〉



焼成後サイズ  
(参考)  
約 50×約 45mmH



生地サイズ  
約 40×約 40mmH



## Easter

スプリング・エッグス IZ 150 枚入り (各種 50 枚)  
(バター・ラズベリー・マンゴー)

**休売**

〈焼きあがりイメージ〉



焼成後サイズ  
(参考)  
約 55×45mm

生地サイズ  
約 45×35mm



### \* 焼成方法 (ご家庭版)



①マイナス 18℃以下で冷凍保管されていた生地を必要な分のみ取り出し、天板の上に適当な間隔をあけて並べます。(生地が伸びます)均等に解凍されるよう室温に約 10 分ほど置きます。

②オーブンを 170℃で予熱し、①を入れて 160~170℃で約 15 分焼きます。(5 分おきに方向を変えると焼きムラが減ります。)

※オーブンの特性やお好みで焼き具合を調整してください。



④ほんのりと焼き色がつきましたら焼きあがりです。オーブンから取り出し冷まし、手で触れて熱くない程度になったら完成です。

⑤個別包装、もしくは密閉容器にて保存してください。(湿気させないようにシリカゲルなど乾燥剤の併用をお勧めします。)

## Christmas

クリスマスツリー 150 枚入り

〈焼きあがりイメージ〉



焼成後サイズ  
(参考)  
約 53×約 5mmH



生地サイズ  
約 42×約 38mmH



### 〈おすすめ副資材〉



シリコンメッシュシート  
■フランス天板サイズ  
585×385mm  
■6 取り天板サイズ  
490×340mm

BRANOPAC 社製  
ベーキングペーパー  
家庭用 PRO BOX  
300×400mm  
BOX 当たり 24 枚入り



- 焼成温度は生地・オーブンの機種により異なります。
- 生地の解凍状態が均一でないと、まれに斑点のようになることがあります。

発売元



〒101-0041 東京都千代田区神田須田町 1-22-8  
TEL : (03)3256-1851 FAX : (03)3258-1333  
営業所：札幌・名古屋・大阪・岡山・福岡