

Frozen dough



スライス済み冷凍クッキー生地〈オールシーズン商品ラインナップ〉

スライス5種 I Z

* 5種類セット
1 ボール入数：200 枚
(各種：40 枚入)



SLICE 5 IZ



■二重丸ゴマ

〈生地〉直径約 30mm
〈焼成後〉直径約 40mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 7g



■二重丸クルミ

〈生地〉直径約 30mm
〈焼成後〉直径約 40mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 7g



■市松

〈生地〉約 27mm角
〈焼成後〉約 38mm角
・ 1 枚 (焼成前)：約 7g



■アーモンドプレーン

〈生地〉約 W37×H30mm
〈焼成後〉約 W47×H40mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 9g



■アーモンドココア

〈生地〉約 W37×H30mm
〈焼成後〉約 W47×H40mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 9g

ダブルハートストロベリー I Z

・ 1 ボール入数：200 枚
〈生地〉約 W35×H33mm
〈焼成後〉約 W43×H40mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 9g



W Heart Strawberry IZ

ニクキュウ

・ 1 ボール入数：180 枚
〈生地〉約 W37×H33mm
〈焼成後〉約 W48×H42mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 9g



Paw Pad

アニマルミックス

* 5種類セット
1 ボール入数：150 枚
(各種：30 枚入)



Animal Mix



■パンダ

〈生地〉約 W46×H35mm
〈焼成後〉約 W55×H45mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 13g



■コアラ

〈生地〉約 W58×H38mm
〈焼成後〉約 W65×H50mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 15g



■ライオン

〈生地〉約 W46×H37mm
〈焼成後〉約 W55×H47mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 13g



■トラ

〈生地〉約 W47×H38mm
〈焼成後〉約 W55×H50mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 15g



■サル

〈生地〉約 W45×H42mm
〈焼成後〉約 W50×H52mm
・ 1 枚 (焼成前)：約 14g

冷凍クッキー生地の詰め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。
150~200枚入(約27×24×7.5cm)というコンパクトサイズでの保管ができるので
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)

〈焼成後イメージ〉

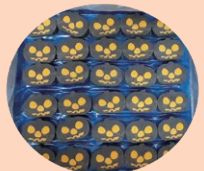


- ・1 ボール入数：150 枚
- ・サイズ (参考)：
〈生地〉約 W42×H30mm
〈焼成後〉約 W54×H45mm
- ・1 枚 (焼成前)：約 12g



ゴブリン
(ココトウ風味)

〈焼成後イメージ〉



- ・1 ボール入数：150 枚
- ・サイズ (参考)：
〈生地〉約 W42×H30mm
〈焼成後〉約 W54×H45mm
- ・1 枚 (焼成前)：約 11g



ファニーフェイス
(バターリッチ)

〈焼成後イメージ〉



- ・1 ボール入数：150 枚
- ・サイズ (参考)：
〈生地〉約 W43×H40mm
〈焼成後〉約 W50×H50mm
- ・1 枚 (焼成前)：約 12g



クロネコ NEW
(ブラックココア風味)

〈焼成後イメージ〉



- ・1 ボール入数：150 枚
- ・サイズ (参考)：
〈生地〉約 W40×H40mm
〈焼成後〉約 W50×H45mm
- ・1 枚 (焼成前)：約 13g

Christmas



クリスマスツリー
(ピスタチオ風味)

〈焼成後イメージ〉



- ・1 ボール入数：150 枚
- ・サイズ (参考)：
〈生地〉約 W42×H38mm
〈焼成後〉約 W53×H50mm
- ・1 枚 (焼成前)：約 12g



スノーマン
(ブラックココア風味)

〈焼成後イメージ〉



- ・1 ボール入数：150 枚
- ・サイズ (参考)：
〈生地〉約 W45×H50mm
〈焼成後〉約 W55×H60mm
- ・1 枚 (焼成前)：約 14g

Easter

スプリング・エッグス 1Z

(バター・ラズベリー・マンゴー)



〈焼成後イメージ〉

休売

- ・1 ボール入数：150 枚 (各種 50 枚)
- ・サイズ (参考)：
〈生地〉約 W45×H35mm
〈焼成後〉約 W55×H45mm

* 焼成方法 (ご家庭用オーブン使用)



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。



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。)

〈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。
- 生地が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