

# Frozen dough

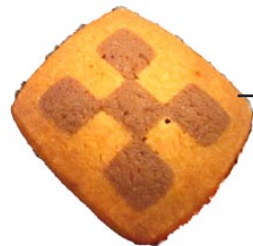


冷凍クッキー生地の詰め合わせタイプのご紹介です。  
全てカット済みだから、その日に必要な枚数だけ天板に並べて焼くだけです。  
200枚入(27×7.5×24cm)というコンパクトサイズでの保管ができますので、  
衛生的で扱いやすい上、場所もとりません。



## 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



## 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



## 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



## 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

< 共通仕様 >

規格：200 枚 × 6  
形状：スライス

\* 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  
1 枚当たりの重さ：8g

< 共通仕様 >

規格：200 枚 × 6  
形状：スライス

\* 重さは焼成前のものです

# W Heart Strawberry 1Z

# スライス済み冷凍クッキー生地 (ハロウィン・イースター) ラインナップ

※販売期間限定となります。

＊焼成方法 (ご家庭版)

## 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



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 180℃で予熱します、完了したら下段に充分解凍した生地を並べた天板を差します。

## 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



③180℃の設定で約 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。) こちらは目安ですので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ます。手で触れて熱くない程度になったら完成です。

## アグリーパンプキン (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 50×約 50mmH  
生地サイズ 約 43×約 40mmH

# 終売



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。)

■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。

## 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

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

〈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

## 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

### 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 各 1 枚単位

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

発売元



株式会社 **イイツカ**

〒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