

情報メニュー

(通算 350号)

いよいよ発進!

「冷凍クッキースライス5種IZ」

2016年11月21日

株式会社 **イツカ**

イツカオリジナル冷凍クッキー生地の新発売から1か月が過ぎました。おかげさまで多数のお客様よりお問い合わせ・ご注文をいただき日々、喜びを新たにしております。今月は5種類の紹介と焼成目安をご参考としてご案内いたします。



プレーン生地にアーモンドスライス



プレーン・ココアの二重丸生地にクルミ



プレーンとセサミの二重丸生地



プレーンとココアの市松模様



ココア生地にアーモンドスライス



-18℃以下で保管していた生地を必要な分だけ取り出し、天板の上に間隔をあけて並べます。丁寧に焼く場合は約一時間冷蔵解凍します。



上火 170~180℃、下火 150~160℃で約14~16分焼成(オーブンの特性及びお好みの焼き具合で調整をお願いします)。



黄金色になったら焼き上がりです。オーブンから取り出し冷まします。クッキーが約40℃以下になるまで待ちます。



手で触れて熱くない程度に生地が落ち着きましたら個別包装もしくは密閉容器にて保存ください(湿気防止でシリカゲルの併用も有効です)。

* 当社の対応

クリスマスからバレンタインデー、ホワイトデーと続く繁忙期に大活躍が期待される商品です。ぜひご検討下さい。商品に関するご質問、ご注文、サンプルのご依頼は、イツカ営業部・大島までお願いいたします。(電話：03-3256-1851 FAX: 03-3258-1339)