

発酵済  
冷凍生地

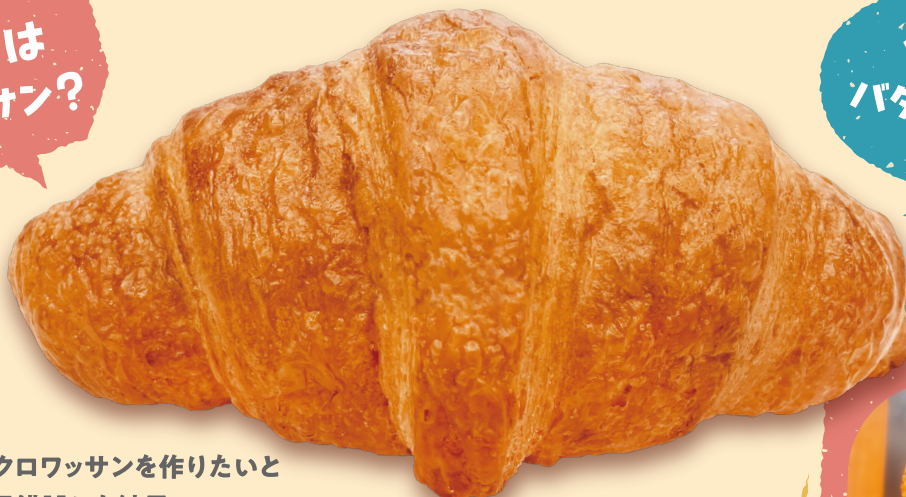
?? バターロール + クロワッサン ??

# その名は **バタクロ**® です!!

※バタクロは丸菱の商標登録です。

見た目は  
クロワッサン?

食べると  
バターロール?



韓国生まれのスイーツ  
「クルンジ」も  
簡単にできちゃう!



## 開発秘話

美味しいクロワッサンを作りたいと  
試行錯誤した結果...

見た目はクロワッサン、しっとりモチモチ食感の  
新ジャンルのパンができました!!

特長  
1

冷凍庫から出して  
約20分焼成で  
完成!!

特長  
2

成形・発酵が不要で  
誰でも簡単に  
製造可能!!

特長  
3

100%  
無塩バター使用!!  
(オーストラリア産/  
ニュージーランド産)

特長  
4

食品安全管理の  
国際規格に  
基づく品質!!

## 用途に合わせて選べる2タイプ

50g 商品CD:0H7414



商品名 / バタクロ 50g 4.4kg  
サイズ / (焼成前)約10cm×約5cm  
(焼成後)約13cm×約7cm  
内容量 / 約50g  
入数 / 約88個/箱

30g 商品CD:0H7413



商品名 / バタクロ 30g 4.8kg  
サイズ / (焼成前)約7.5cm×約4.5cm  
(焼成後)約10cm×約6cm  
内容量 / 約30g  
入数 / 約160個/箱

## 焼成工程

UNOXスチームコンベクションの場合

- ① オーブンを140℃に予熱
- ② 生地を冷凍のまま天板に並べる
- ③ 140℃/スチーム100%/風量MAX/3分30秒焼成
- ④ 180℃/スチーム0%/風量4/12分焼成
- ⑤ 180℃/スチーム0%/風量1/1分30秒焼成  
(ダンパー50%解放)

※商品の規格書は弊社担当者までご依頼ください。

共通

原材料 / 小麦粉、バター、酵母、卵、砂糖、食塩、全粉乳/乳化剤、V.C.、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)  
原産国名 / マレーシア  
賞味期限 / 12ヶ月  
保存方法 / -18℃以下で保存してください。解凍後はお早めにお召し上がりください。  
アレルギー / 小麦、卵、乳成分

marubishi  
HOLDINGS