



クロワッサンラスク バラエティー

クロワッサンにチョコレートをたっぷりと染み込ませ、カラフルに仕上げたサクサクラスクです。

【材料】

▼ラスクのベース生地

クロワッサン（焼成済み）

▼コーティング素材

A. ミルクチョココーティング

◎染み込むチョコ【ミルク】…………… 100% ①

B. イチゴコーティング

◎染み込むイチゴコート…………… 100% ①

フリーズドライストロベリーパウダー …… 適量 ②

C. ホワイトチョココーティング

◎染み込むチョコホワイト…………… 100% ①

D. 抹茶コーティング

◎染み込むチョコ【ホワイト】…………… 100% ①

粉糖…………… 70% ②

抹茶パウダー…………… 30% ②

E. ビターチョココーティング

◎染み込むチョコ【ブラック】…………… 100% ①

グラニュー糖…………… 適量 ②

【作り方】

▼ラスクのベース生地

焼成後のクロワッサンを15mm厚程度にスライスし、乾燥焼きします。

焼成条件 150℃ 20分前後

※焦げないように反転させながら焼成します。

▼仕上げ

(1)それぞれ溶解した①に、乾燥焼き後の粗熱が取れたクロワッサンを浸します。
(20秒前後)

(2)余分なチョコを振り切り、乾燥させます。

(3)②をまぶします。

◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社 03-3686-1221
札幌営業所 011-721-4341
仙台営業所 022-247-0121
名古屋営業所 052-501-6311
大阪営業所 06-6385-6651
中四国営業所 086-242-2800
福岡営業所 092-624-2212

QMSサイトはこちら

