

販売名		クイニーアマンの シュークリーム		原材料	使用量	金額									
品番/製品名		8061 クイニーアマンa			クイニーアマン a	1個									
製品特徴		クイニーアマンをシュー クリーム風に仕上げまし た。			粉糖	6g									
					シャンティイ	15g									
入数		80 個/箱	20 個/袋												
別添		無し	-	粉糖・シャンティイは付属 されておられません。											
ドーコン対応		可													
基本 条件	解凍				発酵		焼成								
	リタード解凍		室温解凍				デッキオープン		コンベクション						
	基本条件		温度 0 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 18 分	温度 ℃ 風量 時間 分								
	加温条件		室温 25 ℃ 時間 40 分												
  				■解凍 室温解凍 生地をシリコンカップ100に 入れ、解凍する。 ■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 型上 1cm ※参考サイズになるには60分 前後が目安です				   				■焼成 オープンに入れる ※オープンから出したら 型のまま粗熱をとる ■焼成後加工 コルネ型の先で穴をあける ホイップクリームを15g 注入する ■仕上げ 粉糖をふる			
【バラエティ】				 イチゴホイップ+粉糖				 チョコホイップ+ココアパウダー				 マスカルポーネホイップ+ココアパウダー			