
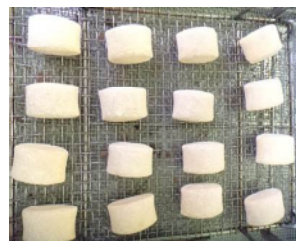


























販売名		エッグタルト		原材料費	原材料	使用量	金額												
品番/製品名		8327 サーターアンダギー-N			サーターアンダギー-N	1個													
製品特徴	クッキー風タルト生地で作ったエッグタルトです。				エッグデザートベース	40g													
入数	個/箱	個/袋																	
別添				エッグデザートベースは 付属してません															
ド・コン対応																			
基本条件	解凍				発酵			焼成											
	リタード解凍		室温解凍					デッキオープン						コンベクション					
	基本条件	温度	0	℃	温度	25	℃	温度	30	℃	温度	上火	180	℃	温度		℃		
		時間	18時間以内		時間	20	分	湿度	80	%		下火	200	℃	風量				
	加温条件	室温	25	℃				時間		分	時間	17	分	時間		分			
	時間		分																
				<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ ラックで解凍する。								<b>■焼成前加工</b> エッグデザートベースを 生地に入れる。							
				<b>■整形</b> シリコン80には離型油は ふらない。 生地をのばして 縁上部位までのばす。								<b>■焼成</b> オープンに入れる。 ※オープンから出したら 直ちにショックをあたえる							
				テイクアウトも おすすめ															
敷島製パン株式会社    パスコ冷食カンパニー																			

販売名		ティラミス風タルト		原材料費	原材料	使用量	金額										
品番/製品名		8327 サーターアンダギー-N			サーターアンダギー-N	1個											
製品特徴		クッキー風タルト生地で作ったティラミスタルトです。			マスカルポーネクリーム	50g											
					シャンティイ	10g											
					ココアパウダー	1g											
入数		個/箱	個/袋														
別添				マスカルポーネクリーム・ シャンティイ・ココアパウダー は付属してません													
ドーコン対応																	
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 20 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 17 分	温度 ℃ 風量 時間 分											
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 分															
 				<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ ラックで解凍する。				  				<b>■焼成前加工</b> マスカルポーネクリームを 生地に入れる。					
				<b>■整形</b> シリコン80Iには離型油は ふらない。 生地をのばして 縁上部位までのばす。				<b>■焼成</b> オープンに入れる。 ※オープンから出したら 直ちにショックをあたえる									
				テイクアウトも おすすめ				<b>■仕上げ</b> 上面にシャンティイをしぼり ココアパウダーをふる。									
敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー																	

販売名	ミックスベリーエッグタルト		原材料費	原材料	使用量	金額							
品番/製品名	8327 サーターアンダギー-N			サーターアンダギー-N	1個								
製品特徴	クッキー風タルト生地で作ったミックスベリータルトです。			たっぷり卵と生乳のカスタード	50g								
				ミックスベリー	12g								
入数	個/箱	個/袋											
別添			たっぷり卵と生乳のカスタード ミックスベリーは付属してません										
ドコン対応													
基本条件	解凍				発酵		焼成						
	リタード解凍		室温解凍				デッキオーブン			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 20 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間	温度 180 ℃ 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 17 分	温度 風量 時間	℃  分						
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 分					分						
			<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ ラックで解凍する。						<b>■焼成前加工</b> カスタードクリームを 生地に入れる。				
			<b>■整形</b> シリコン80Iには離型油は ふらない。 生地をのばして 縁上部位までのばす。						<b>■焼成</b> オーブンに入れる。 ※オーブンから出したら 直ちにショックをあたえる				
			<b>■仕上げ</b> 上面にミックスベリーを のせる。										
			テイクアウトも おすすめ										
敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー													



販売名		モンブラン風タルト		原材料費	原材料	使用量	金額										
品番/製品名		8327 サーターアンダギー-N			サーターアンダギー-N	1個											
製品特徴		クッキー風タルト生地で作ったモンブランタルトです。			たっぷり卵と生乳のカスタード	40g											
					シャンティイ	10g											
					マロンクリーム	10g											
入数		個/箱	個/袋														
別添				たっぷり卵と生乳のカスタード シャンティイ・マロンクリームは 付属してません													
ド・コン対応																	
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 ℃	温度 25 ℃	温度 30 ℃	温度 上火 180 ℃	温度	℃									
	時間 18時間以内		時間 20 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量	℃										
	加温条件		室温 25 ℃		時間 分	時間 17 分	時間	分									
時間		分															
				<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ ラックで解凍する。								<b>■焼成前加工</b> カスタードクリームを 生地に入れる。					
				<b>■整形</b> シリコン80Iには離型油は ふらない。 生地をのばして 縁上部位までのばす。								<b>■焼成</b> オープンに入れる。 ※オープンから出したら 直ちにショックをあたえる					
				テイクアウトも おすすめ								<b>■仕上げ</b> 上面にシャンティイをしぼり マロンクリームをしぼる。					
敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー																	

販売名	ケーキマフィンタルト		原材料費	原材料	使用量	金額					
品番/製品名	8327 サーターアンダギーN			サーターアンダギーN	1個						
製品特徴	クッキー風タルト生地で作ったケーキタルトです。			プレーンケーキ生地a	40g						
入数	個/箱	個/袋									
別添			プレーンケーキ生地aは付属してません								
ドコン対応											
基本条件	解凍				発酵	焼成					
	リタード解凍		室温解凍			デッキオーブン		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 20 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 17 分	温度 ℃ 風量 時間 分					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 分									
			<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れラックで解凍する。						<b>■焼成前加工</b> プレーンケーキ生地を生地に入れる。		
			<b>■整形</b> シリコン80には離型油はふらない。 生地をのばして縁上部位までのばす。						<b>■焼成</b> オーブンに入れる。 ※オーブンから出したら直ちにショックをあたえる		
			テイクアウトもおすすめ								
数島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー											