

販売名	エッグタルト		原 料 費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8327 サーティアンダギーN			サーティアン 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						
別添				エッグデザートベースは 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		デッキオーブン		コンベクション
	温度	時間	温度		湿度	温度	時間
	0 °C	18時間以内	25 °C	20 分	30 °C	上火 180 °C 下火 200 °C	温度 °C 風量 分

	<p>■解凍 ・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。</p>		<p>■焼成前加工 エッグデザートベースを 生地に入れる。</p>
	<p>■整形 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。</p>		<p>■焼成 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</p>

		<p>テイクアウトも おすすめ</p>
--	---	-------------------------

販売名	ティラミス風タルト		原 料 費	原材料	使用量	金額								
品番/製品名	8327 サーティアンダギーN			サーティアン 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									
入数	個/箱	個/袋		シャンティイ	10g									
別添				ココアパウ ダー	1g									
トーコン対応			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											

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
	温度	時間	温度		湿度	温度	時間
基本条件	0 °C	18時間以内	25 °C	20 分	30 °C	上火 180 °C 下火 200 °C	温度 °C
加温条件	室温 25 °C	時間 分			80 %	風量	

 	<p>■解凍 ・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。</p>		<p>■焼成前加工 マスカルポーネクリームを 生地に入れる。</p>
	<p>■整形 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。</p>		<p>■焼成 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</p>
			<p>■仕上げ 上面にシャンティイをしづり ココアパウダーをふる。</p>

		<p>テイクアウトも おすすめ</p>	

販売名	ミックスベリーエッグタルト		原 料 費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8327 サーティアンダギーN			サーティアン 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 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 ード ミックスベリ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		デッキオーブン		コンベクション
	温度	時間	温度		湿度	温度	時間
	0 °C	18時間以内	25 °C	20 分	30 °C	上火 180 °C 下火 200 °C	温度 °C 風量 分

 	<p>■解凍 ・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。</p> <p>■整形 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。</p>	 	<p>■焼成前加工 カスタークリームを 生地に入れる。</p> <p>■焼成 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</p>
			<p>■仕上げ 上面にミックスベリーを のせる。</p>

	<p>ティーアウトも おすすめ</p>
---	-------------------------

販売名	モンブラン風タルト		原 料 費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8327 サーティアンダギーN			サーティアン 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		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		デッキオーブン		コンベクション
	温度	時間	温度		湿度	温度	時間
	0 °C	18時間以内	25 °C	20 分	30 °C	上火 180 °C 下火 200 °C	温度 °C
	室温 25 °C	分			80 %	風量	
					分	時間	分

	<p>■解凍 ・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。</p>		<p>■焼成前加工 カスタードクリームを 生地に入れる。</p>
	<p>■整形 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。</p>		<p>■焼成 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</p>
	<p>■仕上げ 上面にシャンティイをしづり マロンクリームをしづる。</p>		

	<p>テイクアウトも おすすめ</p>
	<p>敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー</p>

販売名	ケーキマフィンタルト		原 料 費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8327 サーティアンダギーN			サーティアン 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						
別添								
ドーコン対応				プレーンケーキ生地a は付属してません				

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
	温度	時間	温度		湿度	温度	時間
基本条件	0 °C	18時間以内	25 °C	20 分	30 °C	上火 180 °C 下火 200 °C	温度 °C
加温条件	室温 25 °C	時間 分			80 %	風量	

 	<p>■解凍 ・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。</p> <p>■整形 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。</p>	  	<p>■焼成前加工 プレーンケーキ生地を 生地に入れる。</p> <p>■焼成 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</p>
		<p>テイクアウトも おすすめ</p>	

		敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー
--	--	----------------------