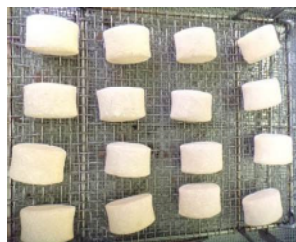


販売名		エッグタルト		原材料費	原材料	使用量	金額										
品番/製品名		8327 サーターアンダギー-N			サーターアンダギー-N	1個											
製品特徴	クッキー風タルト生地で作ったエッグタルトです。				エッグデザートベース	40g											
入数	個/箱		個/袋														
別添					エッグデザートベースは 付属してません												
ドコン対応																	
基本条件	解凍				発酵			焼成									
	リタード解凍		室温解凍					デッキオープン					コンベクション				
	基本条件	温度 0 ℃ 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															
				■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。 ■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。													
																	
							■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										
				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																	