

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-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 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																
				■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。								■焼成前加工 マスカルポーネクリームを 生地に入れる。							
				■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							
												■仕上げ 上面にシャンティイをしぼり ココアパウダーをふる。							
				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																			