

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											



■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。



■焼成前加工
カスタードクリームを
生地に入れる。



■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