

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℃	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℃	風量		時間	
	加温条件	室温	25℃	時間						時間						時間	17分					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。								■焼成前加工 カスタードクリームを 生地に入れる。											
				■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 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								■仕上げ 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																							