

販売名	ケーキマフィンタルト		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ケーキタルトです。			プレーンケーキ生地a	40g							
入数	個/箱	個/袋	プレーンケーキ生地aは付属してません									
別添												
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				デッキオーブン			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。						■焼成前加工 プレーンケーキ生地を生地に入れる。			
			■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									
数島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー												