

販売名	ウインナーデニッシュ		原材料	使用量	 	
品番/製品名	8932 デニッシュシート		デニッシュシート	1/12個		
製品特徴	分割して様々な用途に使用できる、発酵バター入りマーガリンのデニッシュ生地です。		串付フランクフルト	1本		
			マヨネーズ	2g		
			ケチャップ	3g		
入数	14 個/箱	14 個/袋	パセリ	少々		8大アレルギー物質 (生地のみ)
別添	無し				卵・小麦・乳成分	
ドール対応	不可				エネルギー	158 Kcal / 1/12個 (生地のみ)

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 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 30 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分		温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 14 分	温度 180 °C 風量 中 時間 14 分		
	加温条件	室温 25 °C 時間 10 分							

    	<p>■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を1個並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を30分とる</p> <p>■整形 生地を12等分にカットしセイボリー型に3個入れる ★カット後の参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.0 高さ 0.5</p> <p>串付フランクフルトの串をとり生地の上に1本ずつのせる</p>	  	<p>■ホイロ ・ホイロに入れる ★発酵後の参考サイズ(cm) 縦 11.0 横 6.0 高さ 4.0</p> <p>* 参考サイズになるには50分前後が目安です</p> <p>マヨネーズを2g線掛けし中央にケチャップを3gしぼる</p> <p>■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、型から外す。</p> <p>★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 12.0 横 6.0 高さ 5.0</p> <p>・粗熱が取れてから仕上げにパセリをふる</p>
--	--	---	---

原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、バター入りマーガリン、パン酵母、食塩/乳化剤、香料、ビタミンC、酵素、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)	ホイロ有
	(※原材料・添加物は生地のみ表示)	