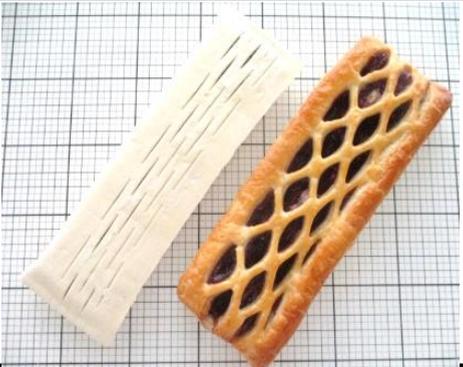
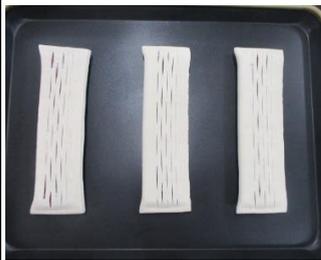


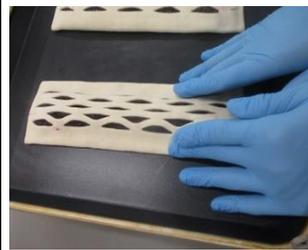
販売名	大きなブルーベリーチーズパイ		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8016 ブルーベリーチーズパイ		ブルーベリーチーズパイ	1個			
製品特徴	パイ生地に、ブルーベリージャムとクリームチーズ入りのクリームを絞った製品です。(チーズのうちクリームチーズは54%です。)		原材料費				
入数	24 個/箱	4 個/袋					8大 アレルギー物質 (生地のみ)
別添	無し						卵・小麦・乳成分
ド-コン対応	不要						エネルギー
						842 Kcal / 1個 (生地のみ)	

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	温度 25 °C			温度	上火 200 °C	温度 180 °C	
		時間 18時間以内	時間 80 分				下火 200 °C	風量 中	
	加温条件	室温 25 °C			時間	28 分	時間 28 分		
		時間 60 分							



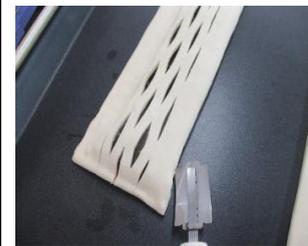
■解凍

・室温解凍
焼成天板に生地を3個並べ、ラックで解凍を80分行う



■整形

解凍後、生地の両端を抑えて、網目を開く



側面をカットする



全卵を塗る



■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
★焼成後 参考サイズ(cm)
縦 8.0 横 22.0 高さ 3.5

原材料名	ブルーベリージャム(国内製造)、小麦粉、マーガリン、チーズクリーム、チーズ、砂糖、ショートニング、卵、食塩、でんぷん/ゲル化剤(増粘多糖類)、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、酸味料、pH調整剤、香料、安定剤(ローカスト)、クエン酸Ca、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)
	(※原材料・添加物は生地のみを表示)