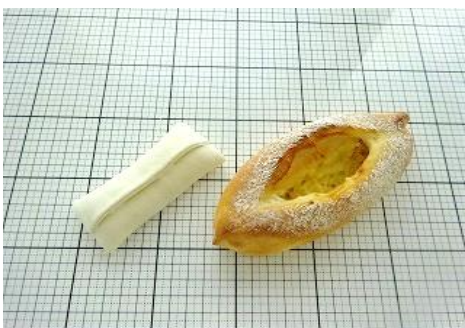


販売名		燻製チーズ & チーズ		原材料費	原材料	使用量	金額					
品番/製品名		8018 燻製チーズ & チーズ			燻製チーズ & チーズ	1個						
製品特徴	桜のチップで燻製した薫香豊かなスモークチーズダイスと、ゴーダチーズ入りのチーズクリーム、ホワイトソースを混ぜ合わせ、セミハード生地で包みました。				手粉	少々						
					手粉は付属されていません							
入数	80 個/箱	20 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分				
別添	無し											
ド-コン対応	不可						エネルギー	179 Kcal / 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 ℃	温度 25 ℃		温度 30 ℃		温度 上火 200 ℃	温度 180 ℃				
		時間 18時間以内	時間 60 分		湿度 80 %		下火 200 ℃	風量 中				
	加温条件	室温 25 ℃			時間 60～70 分		時間 10 分	時間 10 分				
		時間 40 分				スチーム 3秒 × 1回	スチーム 3 秒					
		■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分行う					■ホイロ後加工 生地を乾かし、端をおさえて尖らせる					
		■整形 13cmに伸ばし、端をつまんで焼成天板に8個のせる										
		★整形後 参考サイズ(cm) 縦 3.5 横 13.0 高さ 1.5					※整形方法の動画です ※音が流れますのでご注意ください					
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 14.0 高さ 2.5 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です					手粉をふって真ん中にはさみでカットを入れる					
		■焼成 オープンに入れ、スチームをかける										
		※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 5.5 横 15.0 高さ 3.5										
原材料名		小麦粉(国内製造)、チーズクリーム、ホワイトソース、チーズ、パン酵母、砂糖、ショートニング、発酵風味液、オリーブオイル、食塩、乳等を主要原料とする食品、卵ノ増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、pH調整剤、グリシン、酢酸Na、調味料(アミノ酸等)、香料、キトサン、ビタミンC、酵素、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・りんごを含む)										
		(※原材料・添加物は生地のみ表示)										