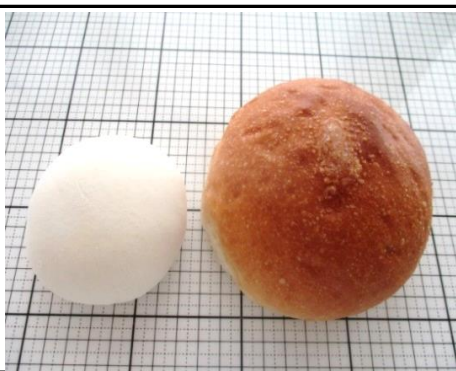


販売名		凧×フォカッチャ		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名		8026 凧×フォカッチャ			凧× フォカッチャ	1個			
製品特徴	米粉とオリーブオイルを使用した、しっとりもちっと食感の多加水のフォカッチャ生地です。		オリーブ オイル		4g				
			塩		少々				
入数	72 個/箱	36 個/袋	オリーブオイル・塩は付属されてお りません			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添	無し								
ド・コン対応	整形後可					エネルギー	225 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本 条件	解凍				発酵	焼成			
	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 90 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分		温度 上火 210 ℃ 下火 200 ℃ 時間 12 分	温度 190 ℃ 風量 中 時間 12 分		
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 分							
  		■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、 ラックで解凍を90分行う ※芯温20℃になるには 90分前後が目安です		   		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 4.5 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です			
		■整形 生地を丸めて焼成天板に 8個並べる				■ホイロ後加工 生地を乾かし、 オリーブオイルを4g塗る 塩を少々振る			
原材料名		小麦粉(国内製造)、米粉、小麦たんぱく、砂糖、植物油脂(大豆油、なたね油)、パン酵母、オリーブオイル、発酵風味液、食塩、加工油脂／加工デンプン、酢酸(Na)、乳化剤、グリシン、pH調整剤、ビタミンC、酵素、ショ糖エステル、リゾチーム、(一部に卵・小麦・乳成分を含む)							
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)							