販売名	湶×フォカッチャ								
品番/製品名	8026 湶×フォカッチャ								
製品特徴	米粉とオリーブ 使用した、しっと り食感の多加力 カッチャ生地で	とりもっち Kのフォ	1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2						
入数	72 個/箱	36 個/袋							
別添	無し								
トーコン対応	可								
	解凍								

	原材料	使用量	金額
	湶× フォカッチャ	1個	
	オリーブ オイル	4g	
Į ł	塩	少々	
計量			



オリーブオイル・塩は付属されてお りません

8大 アレルキー 物質 (生地のみ)

卵•小麦•乳成分

エネルキ゛ー

225 Kcal / 1個 (生地のみ)

	解凍						発酵		焼成							
	リタード解凍				室温解凍		光的			デッキオーブン			コンベクション			
基	基本	条件 温度	0	°C	温度	25	°C	温度	30	°C	温度	上火 210	°C	温度	190	°C
本条		時間	18時間	以内	時間	90	分	湿度	80	%		下火 200	°C	風量	F	Þ
件	加温	条件 室温	25	°C				時間	60 <b>~</b> 70	分	時間	12	分	時間	12	分
		時間	60	分												



## ■解凍

・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、 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



## ■ホイロ後加工

生地を乾かし、 オリーブオイルを4g塗り、 指で5か所に穴をあける

塩を少々振る





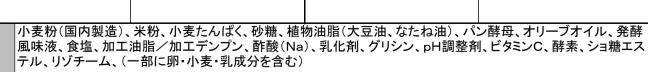
★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 10.0 横 10.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 60~70分前後が目安です



## ■焼成

オーブンに入れる

★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 11.0 横 11.0 高さ 3.0 ※オーブンから出したら 直ちにショックを与える



原材料名

(※原材料・添加物は生地のみの表示)