

販売名			涼×フォカッチャ			原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名			8026 涼×フォカッチャ				涼× 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、しっとりもっちり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	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 ℃	温度	25 ℃	温度	30 ℃	温度	上火 210 ℃	温度	190 ℃		
		時間	18時間以内	時間	90 分	湿度	80 %		下火 200 ℃	風量	中		
	加温条件	室温	25 ℃			時間	60～70 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 ホイロに入れる ★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			小麦粉(国内製造)、米粉、小麦たんぱく、砂糖、植物油(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)										