

販売名	濃い抹茶ショコラ デニッシュ		原材料	使用量	金額						
品番/製品名	8037 抹茶ショコラデニッシュ		抹茶ショコラデ ニッシュ	1個							
製品特徴	淡い緑色の抹茶風味の デニッシュ生地、ホワ イトチョコチップ入りの濃 い緑色の抹茶ケーキ生 地を巻き込んだ商品で す。		粉糖	0.1g							
			粉糖は付属されておりません								
入数	96 個/箱	24 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										
ドール対応	可					エネルギー	238 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	30 °C	温度	上火 180 °C	温度	160 °C
		時間	18時間以内	時間	60 分	湿度	80 %	湿度	下火 200 °C	風量	中
加温条件	室温	25 °C			時間	50~60 分	時間	16 分	時間	16 分	
	時間	40 分									
			<b>■解凍</b> ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、 ラックで解凍を60分行う						<b>■焼成</b> 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 9.0 横 11.0 高さ 3.5		
									<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 8.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 50~60分前後が目安です		
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、チョコレートコーティング、砂糖、卵、ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、抹茶、準チョコ レート、食塩/乳化剤、着色料(カロチノイド、クチナシ青色素)、膨脹剤、香料、増粘剤(アルギン酸エステル)、甘 味料(スクラロース)、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)										
(※原材料・添加物は生地のみ表示)											