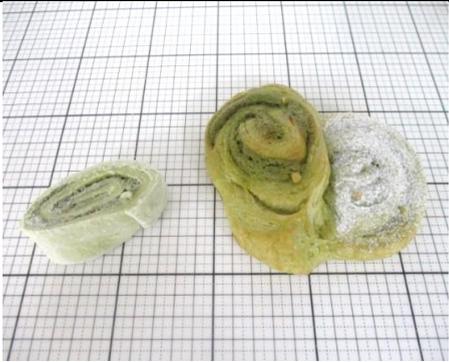


販売名	濃い抹茶ショコラ デニッシュ		原材料	使用量	金額	
品番/製品名	8037 抹茶ショコラデニッシュ		抹茶ショコラデ ニッシュ	1個		
製品特徴	淡い緑色の抹茶風味の デニッシュ生地に、ホワ イトチョコチップ入りの濃 い緑色の抹茶ケーキ生 地を巻き込んだ商品で す。		粉糖	0.1g		
			粉糖は付属されておりません			
入数	96 個/箱	24 個/袋				
別添	無し					
ド-コン対応	不可					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)
						卵・小麦・乳成分
						エネルギー 238 Kcal / 1個 (生地のみ)

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	湿度 80 %	湿度 中	
	時間	18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	下火 200 °C	風量	時間 50~60 分	時間 16 分	
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							



### ■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



### ■整形

巻尻側を1cm程残して、  
半分にカットする



カット面をずらして、  
焼成天板に生地を8個並べる

★整形後 参考サイズ(cm)

縦 7.5 横 9.0 高さ 2.0



### ■ホイロ

ホイロに入れる

★ホイロ後 参考サイズ(cm)

縦 9.0 横 11.0 高さ 2.0

※参考サイズになるには  
50~60分前後が目安です



### ■焼成

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 10.0 横 14.0 高さ 2.0



### ■仕上げ

粉糖を0.1gかける

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・添加物は生地のみを表示)