
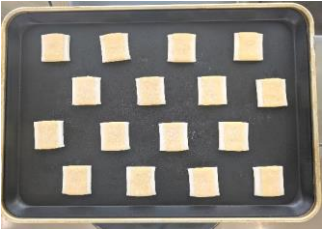





販売名	ミニメロンデニッシュ		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8057 Fミニメロンデニッシュ		Fミニメロンデニッシュ	1個			
製品特徴	デニッシュ生地に加糖練乳入りのビスケット生地をのせた商品です。ノンホイロで焼成可能です。(メロンパンをイメージしたデニッシュです。メロン由来の原材料は使用しておりません。)		グラニュー糖	1g			
			グラニュー糖は付属されておりません				
入数	210 個/箱	70 個/袋					
別添	無し					エネルギー	96 Kcal / 1個 (生地のみ)
ド-コン対応	不要						
基本条件	解凍			発酵	焼成		
	リタード解凍		室温解凍		温度	デッキオープン	
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 80 分	温度 °C 湿度 %		温度 上火 180 °C 下火 200 °C	温度 160 °C 風量 弱
	加温条件	室温 25 °C 時間 15 分		時間 分	時間 18 分	時間 18 分	
	■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べ、ラックで解凍を80分行う				■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 5.5 横 5.5 高さ 3.0		
		■焼成前加工 上面に霧吹きをし、グラニュー糖を上面全体に1gつける					
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、ショートニング、食塩、加糖れん乳/加工デンプン、乳化剤、膨脹剤、香料、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンC、着色料(カロチン)、(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)						