

| | | | | | | | | | |
|--|---|--------|--------------------------------------|-------|---|---|-----------|---------|----------------------|
| 販売名 | スイーツブリオッシュ | | 原材料 | 使用量 | 金額 |  | | | |
| 品番/製品名 | 8069 スイーツブリオッシュ | | スイーツブリオッシュ | 1個 | | | | | |
| 製品特徴 | 生クリームを使用した多加水のブリオッシュ生地に、アーモンドパウダー入りのビスケット生地をかぶせた菓子パンです。生地、ビスケット生地ともにオーベルニュ産バター入りのマーガリンを使用しています。 | | シャンティ | 12.5g | | | | | |
| | | | ビビアンカスター | 12.5g | | | | | |
| | | | グラニュー糖 | 1g | | | | | |
| 入数 | 80 個/箱 | 40 個/袋 | カップ | 1個 | | 8大アレルギー物質 (生地のみ) | 卵・小麦・乳成分 | | |
| 別添 | 無し | | シャンティ・ビビアンカスター・グラニュー糖・カップは付属されておりません | | | | | エネルギー | 253 Kcal / 1個 (生地のみ) |
| ドコン対応 | 可 | | | | | | | | |
| 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 | 上火 180 °C | 温度 | 160 °C |
| | | 時間 | 18時間以内 | 時間 | 90 分 | 湿度 | 下火 200 °C | 風量 | 中 |
| 加温条件 | 室温 | 25 °C | | | 時間 | 15 分 | 時間 | 15 分 | |
| | 時間 | 60 分 | | | | | | | |
|    | ■解凍 ・室温解凍 焼成天板にカップを8個並べ、グラニュー糖を1gつけ、生地を入れてラックで解凍を90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 10.0 横 10.0 高さ 4.0 | | | |
| | ■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 8.5 高さ 4.0 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です | | | | | ■仕上げ 商品が冷めたら シャンティ:ビビアンカスター = 1:1で混ぜる 箸等で穴をあけ 上から25g絞る | | | |
| | 原材料名 小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、ショートニング、バター入りマーガリン、パン酵母、小麦たんぱく、アーモンドパウダー、生クリーム、食塩/加工デンプン、膨脹剤、乳化剤、着色料(カラメル、カロチン)、香料、イーストフード、甘味料(スクラロース)、ビタミンC、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・アーモンドを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示) | | | | | | | | |