

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。		シヤンティ	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	シヤンティ・ビビアンカスター・グラニュー糖は付属されておられません		8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し				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 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 90 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60~70 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 15 分	温度 160 °C 風量 中 時間 15 分	
	加温条件	室温 25 °C 時間 60 分					
  	■解凍 ・室温解凍 焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100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商品が冷めたら型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 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 商品が冷めたらシヤンティ: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		
	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)						