



販売名		フライドアップル カスタードパイ		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名		8901 フライ用アップルカスタードパイaMS			フライ用アップル カスタードパイa MS	1個			
製品特徴		サクほろ食感のパイ生地 に、アップルカスタード クリームを包んだ製品で す。冷凍のままフライ可 能な製品です。			別添包材	1枚			
入数	100 個/箱	10 個/袋					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)		
別添	フライ用アップル カスタードパイ袋	50枚 2袋							
ド-コン対応	不要					エネルギー	186 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			フライヤー		コンベクション	
	基本条件	温度 0 ℃ 時間 時間以内	温度 ℃ 時間 分	温度 ℃ 湿度 % 時間 分	温度 180 ℃	温度 ℃ 風量 時間 分			
	加温条件	室温 ℃ 時間 分			時間 5.5 分 反転 2 分 計 7.5 分				
								十分に油をきる	
■フライ		★フライ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 11.0 高さ 2.5							
冷凍庫から生地を取り出し、 網天板に10個並べる									
※フライヤーにはゆっくりと 沈めて下さい									
※フライ後、数分で生地が 浮かんできます 浮かんできたら、製品同士が 重ならないように箸等を 用いて生地を離してください									
* 5分半後に反転させて 残り2分フライしてください									
小麦粉(国内製造)、りんごプレザーブ、カスタードクリーム、マーガリン、ショートニング、米粉、バター入りマーガリン、乳等を主要原料とする食品、でんぷん、卵/加工デンプン、酒精、乳化剤、酸味料、乳酸Ca、酢酸(Na)、安定剤(グァーガム)、増粘多糖類、香料、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、グリシン、着色料(カロチノイド)、ショ糖エステル、リゾチーム、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)				(※原材料・添加物は生地のみを表示)					