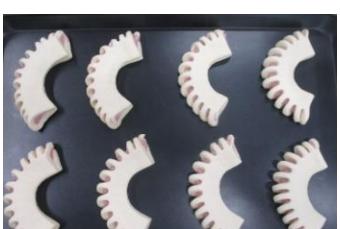


販売名	苺クリームの白デニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額							
品番/製品名	8902 苺クリームの白デニッシュMS			苺クリームの白デニッシュMS	1個								
製品特徴	栃木県産苺のクリームを白いデニッシュ生地で包みました。別添の糖漬けいちごチップを付けて仕上げます。			ストロベリークリスタル	0.2g								
入数	100 個/箱	10 個/袋											
別添	ストロベリークリスタル	30g × 1袋											
ドーコン対応	不可												
				8大アレルギー物質(生地のみ)	卵・小麦・乳成分								
				エネルギー	219 Kcal / 1個 (別添含む)								
基本条件	解凍			発酵	焼成								
	リタード解凍				デッキオーブン		コンベクション						
	温度	0 °C	温度	25 °C	温度	30 °C	温度	180 °C					
	時間	18時間以内	時間	60 分	湿度	80 %	下火	200 °C					
	加温条件	室温 25 °C			時間	60~70 分	時間	14 分					
	時間	40 分					スチーム	3秒 × 1回					
							スチーム	3 秒					
		■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分とる				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.0 横 15.0 高さ 1.5							
		■整形 生地を16cmにのばす				■ホイロ後加工 別添の ストロベリークリスタルを0.2gのせ、霧吹きをする							
		焼成天板にアーチ状に置き、生地を8個並べる				■焼成 オーブンに入れ、 スチームをかける							
				※オーブンから出したら 直ちにショックをあたえる		★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 横 16.0 高さ 3.0							
原材料名	小麦粉(国内製造)、いちごフラワーペースト、マーガリン、パン酵母、還元水あめ、食塩、卵／トレハロース、ソルビトール、加工デンプン、酸味料、グリシン、乳化剤、香料、着色料(クチナシ赤色素、カロチノイド)、増粘多糖類、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、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)【別添いちご加工品】いちご加工品(デキストリン、いちご、砂糖)／増粘多糖類、酸味料												
	(※原材料・添加物は生地のみの表示)												