




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					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
別添	ストロベリー クリスタル	30g × 1袋				エネルギー	219 Kcal / 1個 (別添含む)				
ド-コン対応		不可									
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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 14 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 160 ℃ 風量 中 時間 14 分 スチーム 3 秒					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分									
		■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 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です				
		■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 オープンに入れ、 スチームをかける ※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 5.0 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・添加物は生地のみを表示)									