





販売名	沖縄黒糖の ナツクイニーアマン		原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8928 沖縄黒糖のナツクイニーMS		沖縄黒糖の ナツクイニーMS	1個					
製品特徴	デニッシュ生地に沖縄黒糖(沖縄県多良間島産黒糖)とアーモンドダイス入りのシュガーマーガリンを巻き込んだ商品です。		原材料費						
入数	96 個/箱	8 個/袋						8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し								
ドール対応	可					エネルギー	263 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		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 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60~70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 16 分	温度 180 °C 風量 中 時間 16 分			
	加温条件	室温 25 °C 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分行う				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 8.5 高さ 3.2 ※参考サイズになるには 60~70分前後が目安です				
		■整形 焼成天板にシリコン ベーキングカップ丸100を 8個並べ、離型油を多めに 振りかけ、生地を入れる				■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 製品が十分に冷めたら 型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 3.5			
									
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、グラニュー糖、果糖ぶどう糖液糖、アーモンド、黒糖、パン酵母、バター入りマーガリン、還元水あめ、食塩、卵/着色料(カラメル、カロチン)、乳化剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、メタリン酸Na、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・アーモンド・マカダミアナッツを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)								