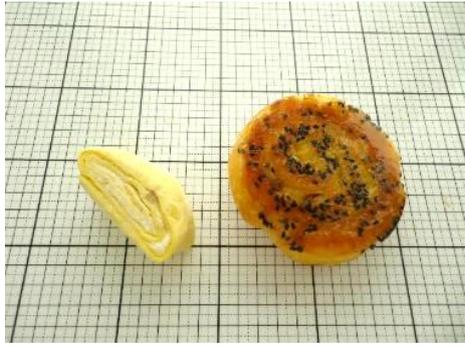


販売名	蜜芋風クイニーアマン		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8971 蜜芋風クイニーアマンMS		蜜芋風クイニーアマンMS	1個			
製品特徴	黄色いデニッシュ生地に蜜漬け紅はるかダイス入りのシュガークリームを巻き込んだ製品です。蜜芋をイメージして仕上げました。		黒ゴマ	1g			
			黒ゴマは付属されておりません。				
入数	96 個/箱	8 個/袋	原材料費合計			8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し						
ド・コン対応	整形後可		参考小売価格			エネルギー	239 Kcal / 1個 (生地のみ)
基本条件	解凍		発酵		焼成		
	リタード解凍				室温解凍		デッキオープン
	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 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 17 分	温度 180 °C 風量 中 時間 17 分	
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分					
    	<b>■解凍</b> ・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		  		<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 横 8.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60分前後が目安です		
	<b>■整形</b> 底面に黒ゴマを1gつける				<b>■焼成</b> 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、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 9.0 横 9.0 高さ 3.0		
	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掛け、生地を入れる						
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、糖漬さつまいも、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、バター入りマーガリン、還元水あめ、食塩、卵/乳化剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、着色料(カロチン)、乳酸Ca、pH調整剤、メタリン酸Na、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)  (※原材料・添加物は生地のみを表示)						