

販売名		ゴールドデニッシュブレッド		原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名		8973 ゴールドデニッシュaMS			ゴールドデニッシュaMS	1個				
製品特徴		黄金色の生地に、パールシュガーを折り込んだデニッシュです。 バター入りマーガリンを練りこむことでよりリッチな配合にしました。								
入数		72 個/箱	12 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			原材料費合計					
ドーコン対応		不可			参考小売価格			エネルギー	336 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 10時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 16 分	温度 180 °C 風量 強 時間 14 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 ビニール袋等に入れ密封し ラックで解凍を60分とる ・リターダー解凍 リタード解凍後、生地がべたつきやすいため焼成後の底面の焼色が若干濃くなります。 ボリューム等に問題ありません。						■ホイロ ・ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦9.0 横8.0 高さ4.5 ※参考サイズになるには 50分前後が目安です		
		■整形 生地を結び整形し シリコンベーキングカップ丸100に生地を入れる 焼成天板に8個並べる						■焼成 ・オープンに入れる ※オープンから出したら直ちに ショックをあたえ型から外す ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦9.5 横9.5 高さ5.5 * すぐにGロールに移しますと、 砂糖が固まっておらず、 紙がくっつく恐れがありますので ご注意ください。		
原材料名		小麦粉(国内製造)、マーガリン、パールシュガー、卵、パン酵母、バター入りマーガリン、上白糖、食塩、乳等を主要原料とする食品／乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル)、香料、甘味料(スクラロース)、ビタミンC、酵素、着色料(カロチン)、酸化防止剤、(ビタミンE)、(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)								