

販売名		イタリア栗の コーヒーデニッシュ		原材料	使用量	金額					
品番/製品名		8974 イタリア栗のコーヒーデニッシュMS			1個						
製品特徴	イタリア栗入りの栗あん を、コーヒー入りのデニッ シュ生地 に絞った製品で す。		スライス アーモンド		1g						
			スライスアーモンドは付属されていません								
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	無し		原材料費合計								
ド・コン対応	不可		参考小売価格			エネルギー		202 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 13 分	温度 180 °C 風量 中 時間 13 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分とする							
				■整形 生地を17cmにのばす							
				焼成天板に生地を アーチ状に8個並べる							
原材料名				小麦粉(国内製造)、栗あん(白生あん、砂糖、加糖栗ペースト、寒天)、マーガリン、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、食塩、コーヒー、卵/加工デンプン、着色料(カラメル、カカオ、カロチン)、ソルビトール、香料、乳化剤、ビタミンC、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)							
				(※原材料・添加物は生地のみを表示)							