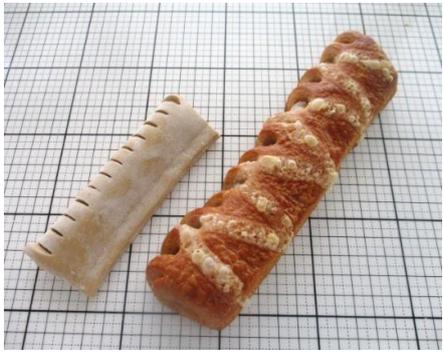


販売名	イタリア栗の コーヒーデニッシュ		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8974 イタリア栗のコーヒーデニッシュMS		イタリア栗のコーヒー デニッシュMS	1個			
製品特徴	イタリア栗入りの栗あん を、コーヒー入りのデニッ シュ生地に絞った製品で す。		メイクアップ ホワイト	4g			
			メイクアップホワイトは付属されておしま せん				
入数	100 個/箱	10 個/袋	原材料費合計			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	
別添	無し						卵・小麦・乳成分
ト-コン対応	整形後可			参考小売価格			エネルギー 202 Kcal / 1個 (生地のみ)
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					
	<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分とる				<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.0 横 20.0 高さ 1.8 ※参考サイズになるには 60~70分前後が目安です		
			<b>■整形</b> 生地を20cmにのばす				
			焼成天板に生地を 6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・添加物は生地のみ表示)						