

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。		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)		
別添		無し				原材料費合計				卵・小麦・乳成分		
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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 75～85 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 17 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 17 分					
	加温条件		室温 25 ℃ 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分とる				  						
		■整形 生地を20cmにのばし、 端から巻いていく										
		シリコンベーキングカップ 丸80に生地を1個入れ、 焼成天板に10個並べる										
						■焼成 オーブンに入れる ※オーブンから出したら 直ちにショックをあたえ、 製品が冷めたら型から 取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 7.5 高さ 6.0						
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、卵ノ加工デンプン、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)										