

販売名		フロランタン風 デニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名		8978 フロランタン風デニッシュMS			フロランタン風 デニッシュMS	1個				
製品特徴	デニッシュ生地に、アー モンドクリームを折り込 んだ製品です。グラ ニュー糖とスライスアー モンドをのせて、フロラン タン風に焼き上げます。		グラニュー糖		6g					
			スライス アーモンド		6g					
入数	108 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				グラニュー糖・スライスアーモンドは					
ドコン対応	可				付属されていません		エネルギー	196 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				デッキオーブン		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 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 16 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 16 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分行う						生地を型に入れる		
		■ホイロ前加工 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 振りかける						■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 横 7.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です		
		カップにグラニュー糖6gを敷き、 底面全体へ均等に広げる						■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る 製品が十分に冷めたら 型から取り出す		
		霧吹きでグラニュー糖を溶かす						★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.0 高さ 4.0		
		スライスアーモンド6gを カップへ均等に広げる								
原材料名		小麦粉(国内製造)、マーガリン、アーモンドフラワーペースト、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、食塩、卵／加工デンプン、ソルビトール、香料、乳化剤、増粘多糖類、着色料(カラメル、カロチン)、pH調整剤、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・アーモンドを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)								