

販売名	アーモンドデニッシュ		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	2g			
			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	整形後可		付属されておりません			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			デッキオープン	コンベクション
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 上火 200 °C	温度 180 °C	
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	温度 下火 200 °C	風量 中	
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 15 分	時間 15 分		
	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				
			■整形 霧吹きをして、 グラニュー糖を2gべた付けし、 焼成天板に8個並べる				
			■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		■ホイロ後加工 スライスアーモンド6gを置く		
					■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る ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 9.0 高さ 4.0		
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・添加物は生地のみ表示)						