

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。		粉糖	少々						
入数	108 個/箱	12 個/袋	粉糖は付属されておりません			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
別添	無し									
ド-コン対応	整形後可					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		温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60~70 分		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 上火 200 ℃ 下火 200 ℃			温度 180 ℃ 風量 中			
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分		時間 15 分	時間 15 分					
    		<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板上に生地を並べ、 ラックで解凍を60分とる		    		<b>■ホイロ後加工</b> 生地を乾かし、全卵を塗る				
		<b>■整形</b> 生地を水平方向にカットする この時巻尻側を10mm程 残してつなげておく  切り分けた部分をずらし ハート型になるよう 焼成天板上に8個置く				<b>■焼成</b> 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 11.0 高さ 3.0				
		<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 9.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 60~70分前後が目安です				<b>■仕上げ</b> 粉糖をかける				
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)									