

販売名	京都府産ほうじ茶の ミルクデニッシュ		原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8981 京都府産ほうじ茶のミルクデニッシュMS		京都府産ほうじ茶の ミルクデニッシュMS	1個					
製品特徴	ほうじ茶風味のデニッシュ生地、京都府産ほうじ茶パウダー入りのケーキ生地とミルククリームを包みました。		スライスアーモンド	0.5g					
			スライスアーモンドは付属されておりません						
入数	80 個/箱	10 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							エネルギー	234 Kcal / 1個 (生地のみ)
ドーナツ対応	可								
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 90 分	湿度 80 %	下火 200 °C	風量 中			
加温条件	室温 25 °C		時間 50~60 分	時間 17 分	時間 17 分				
	時間 60 分								
	■解凍 ・室温解凍 焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べて生地を入れ、ラックで解凍を90分行う				■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る				
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 横 7.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには50~60分前後が目安です				スライスアーモンド0.5gのせる			
				■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 ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 8.5 高さ 4.5					
原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、ミルクフラワーペースト、砂糖、卵、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、ほうじ茶、食塩、ココア/加工デンプン、着色料(カラメル、カロチン)、乳化剤、香料、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、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)									