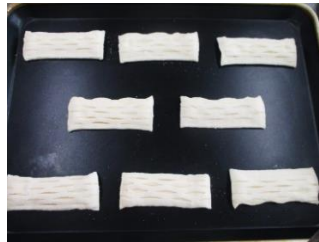


販売名		フロマージュパイ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8982 フロマージュパイMS			フロマージュパイMS	1個					
製品特徴		クリームチーズ入りのチーズクリームをパイ生地で包んだ製品です。(製品中のチーズのうち66%がクリームチーズです。)			グラニュー糖	2g					
					グラニュー糖は付属されておりません						
入数	80 個/箱	10 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
別添	無し						エネルギー	213 Kcal / 1個 (生地のみ)			
ドーン対応		不要									
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 ℃ 湿度 % 時間 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 20 分	温度 180 ℃ 風量 強 時間 18 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					ミシン目部分をナイフでカットする				
		■焼成前加工 上面に霧吹きをし、グラニュー糖を上面全体に2gつける									
		焼成天板に生地を8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る ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 横 12.0 高さ 2.5				
原材料名		小麦粉(国内製造)、チーズ、チーズクリーム、マーガリン、砂糖、ショートニング、卵、でんぷん、食塩、加糖レモン果汁水／増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、安定剤(ローカスト)、乳化剤、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン、紅花黄)、(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)									