

販売名		タルトタタン風 クイニーアマン		原 材 料 費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8987 りんごクイニーアマンMS			りんごクイニー アマンMS	1個					
製品特徴		デニッシュ生地にりんご フィリング入りシュガー クリームを巻き込んだ製品 です。									
入数	96 個/箱	8 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										
ド・コン対応	可						エネルギー	237	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 ℃ 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 17 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 17 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							
				■整形 焼成天板にシリコン ベーキングカップ丸100を 8個並べ、離型油を多めに 振りかけ、生地を入れる							
											
								■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 8.0 高さ 2.5 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です			
								■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 ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 3.5			
原材料名		小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、りんごフィリング(りんご、砂糖)、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、バター入り マーガリン、食塩、卵ノ加工デンプン、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、着色料(紅麹、カロチン)、香料、クエン 酸、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、ビタミンC、乳酸Ca、メタリン酸Na、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大 豆・りんごを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)									