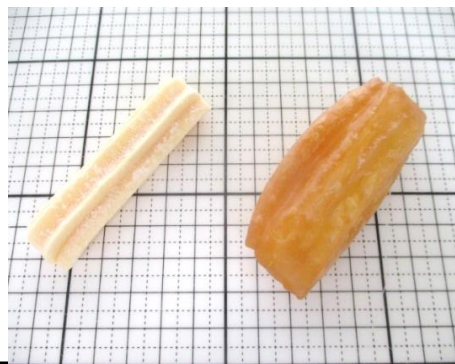
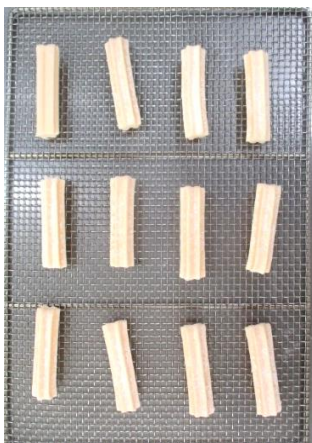


販売名		ミニフレンチチョコロバー		原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名		8988 ミニフレンチチョコロバーMS			ミニフレンチチョコロバーMS	1個				
製品特徴		サクもちふわとしたフレンチクーラー食感のミニチョコロバーです。			粉糖	2.4g				
					粉糖は付属されていません					
入数	350 個以上/箱	4.44 kg/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添	無し									
ドーコン対応	不要						エネルギー	35 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本条件	解凍				発酵		焼成			
	リタード解凍		室温解凍				フライヤー		コンベクション	
	基本条件	温度	℃	温度	℃	温度	180	℃	温度	℃
	加温条件	室温	℃	時間	分	湿度	%	風量		
	時間	分	時間	分	時間	分	時間	分		
							反転	2.5	分	
							計	5	分	
				■フライ 冷凍庫から生地を取り出し、網天板に12個並べる				最後の2.5分は、こまめに反転させる (色付きの悪い面をひっくり返す)		
								(フライ個数が多い場合は時間を長くしてください)		
				フライヤーに入れる (冷凍のままフライ)				油を十分に切る		
原材料名				液卵(国内製造)、でんぷん、米粉、ショートニング、植物油脂、砂糖、食塩、乳等を主要原料とする食品／トレハロース、酢酸(Na)、ゲル化剤(加工デンプン)、膨脹剤、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、ショ糖エステル、リゾチーム、グリシン、酵素、ビタミンC、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)		★フライ後 参考サイズ(cm) 縦 3.0 横 6.0 高さ 2.0		■仕上げ 粗熱が取れた後 グレーズを3gつける ※グレーズ (粉糖8:水2をよく混ぜる)		
				(※原材料・添加物は生地のみを表示)						