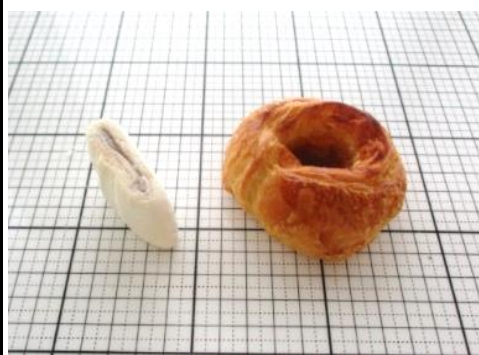


販売名		ミニマロンデニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8077 ミニマロンデニッシュ			ミニマロンデニッシュ	1個					
製品特徴		デニッシュ生地に、渋皮栗餡を包んだミニサイズの商品です。									
入数		240 個/箱	80 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添		無し									
ドーナツ対応		整形後可						エネルギー	85 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本条件	解凍				発酵		焼成				
	リタード解凍		室温解凍				デッキオープン		コンベクション		
	基本条件		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 50～60 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 14 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 14 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				  		■ホイロ後加工 生地の綴じ目を指でつまむ 生地を乾かし、全卵を塗る ■焼成 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 6.5 横 7.0 高さ 3.0			
		■整形 焼成天板に生地を16個立てて並べ、上部にシリコン紙をのせ、高さが約20mmになるまで天板で押さえる ※餡が見えるように生地を外側に広げると焼成後に見えやすくなります									
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 6.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です									
原材料名		小麦粉(国内製造)、栗あん(白生あん、砂糖、水あめ、加糖栗ペースト、食塩)、マーガリン、砂糖、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく、デキストリン、加工油脂、たんぱく加水分解物、酵母粉末／乳化剤、着色料(カラメル、カロチン)、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、甘味料(スクラロース)、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)									