

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									
ドールコン対応	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 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 14 分	温度 180 °C 風量 中 時間 14 分			
	加温条件		室温 25 °C 時間 40 分							
		■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べ、ラックで解凍を60分行う					■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る			
		■整形 軽く上部を押さえ、形を整える ※強く押さえるとフィリングが漏れますのでご注意ください					■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			
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)								