

販売名		フロマージュフリュイ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8079 涙×フロマージュフリュイ			涙×フロマージュフリュイ	1個					
製品特徴		しっとりもちり食感の多加水生地に、ドライクランベリー、洋酒漬レーズンを練り込み、チーズクリームを包んだ商品です。			グラニュー糖	5g					
					グラニュー糖は付属されておりません						
入数	20 個/箱	4 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)				
別添	無し										
ドコン対応	整形後可					エネルギー	738 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				デッキオーブン		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 90 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 70～80 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 18 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 180 ℃ 風量 中 時間 18 分 スチーム 3 秒					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 分									
   		■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を90分行う									
		■整形 粉を払う									
		生地の両端を折り畳み指でくっつける				 					
		焼成天板に生地を3本並べる									
						■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 24.0 高さ 5.0 ※参考サイズになるには70～80分前後が目安です ■ホイロ後加工 真ん中にクープを入れ、グラニュー糖を5g入れる ■焼成 オーブンに入れ、スチームをかける ※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 10.0 横 26.0 高さ 5.0					
原材料名		小麦粉(国内製造)、砂糖、チーズ、チーズクリーム、糖漬クランベリー、洋酒漬レーズン、パン酵母、マーガリン、小麦たんぱく、生クリーム、食塩、でんぷん、卵/加工デンプン、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、酢酸(Na)、pH調整剤、安定剤(ローカスト)、グリシン、イーストフード、香料、ビタミンC、酵素、ショ糖エステル、リゾチウム、(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)									