

販売名		フロマージュブリュイ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8079 涼×フロマージュブリュイ			涼× フロマージュ ブリュイ	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。			上新粉	1g					
					上新粉は付属されておられません						
入数		20 個/箱	4 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		不可					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 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 90 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 18 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 180 °C 風量 中 時間 18 分 スチーム 3 秒					
	加温条件	室温 25 °C 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 2等分して端を閉じ、生地を転がしながら2回ねじり、28cmまで伸ばす									
		生地を編み込み、リング状に整形する									
		焼成天板に生地を2個並べる									
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、リゾチーム、(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)									