

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 凜×フロマージュブリュイ			凜× フロマージュ ブリュイ	1/4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)				
別添	無し										
ドコン対応	整形後可					エネルギー	185 Kcal / 1/4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 90 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 11 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 180 ℃ 風量 中 時間 11 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 1/4にカットし、焼成天板に8個並べる							
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 横 8.5 高さ 4.0 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です							
				■ホイロ後加工 上新粉を1g振りかける							
				■焼成 オープンに入れ、スチームをかける ※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 9.5 高さ 4.0							
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)									