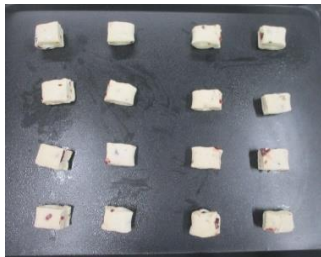


販売名		フロマージュブリュイ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8079 涼×フロマージュブリュイ			涼× フロマージュ ブリュイ	1/16個					
製品特徴		しっとりもちり食感の多加水生地に、ドライクランベリー、洋酒漬レーズンを練り込み、チーズクリームを包んだ商品です。									
入数		20 個/箱	4 個/袋					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)		卵・小麦・乳成分	
別添		無し									
ドコン対応		整形後可						エネルギー		46 Kal/1/16個 (生地のみ)	
基本条件	解凍				発酵		焼成				
	リタード解凍		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 50～60 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 8 分	温度 180 °C 風量 中 時間 8 分				
	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						■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 3.0 横 5.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 50～60分前後が目安です			
		■整形 縦に2等分し、さらに1/8にカットする 焼成天板に16個並べる ＊1本で16個取れます						■焼成 オーブンに入れる ※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 4.0 横 5.0 高さ 3.5			
											
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)									