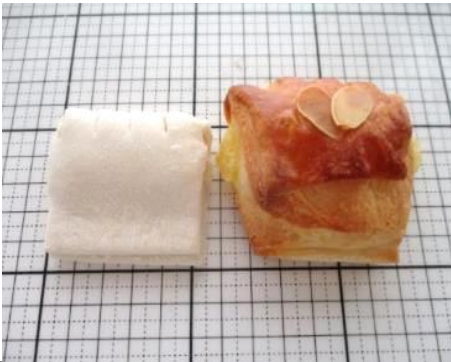
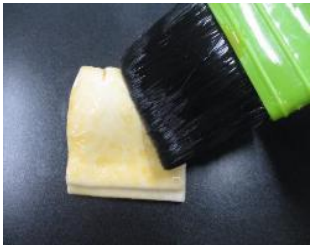


販売名		ミニりんごカスタード デニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8081 Fミニ林檎カスタードDA			Fミニ林檎 カスタードDA	1個					
製品特徴		デニッシュ生地に、りんごの糖漬けダイス入りのカスタードクリームを包んだ商品です。ホイロ設備不要で焼成可能な商品です。			スライス アーモンド	0.3g					
					スライスアーモンドは付属されて おりません						
入数		195 個/箱	65 個/袋								
別添		無し					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
ドコン対応		不要					エネルギー	103 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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 80 分	温度 ℃ 湿度 % 時間 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 18 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 18 分				
	加温条件		室温 25 ℃ 時間 0～10 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80分行う				■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 5.5 横 6.0 高さ 3.5			
				■焼成前加工 全卵を塗り、 スライスアーモンドを0.3g のせる							
											
原材料名		小麦粉(国内製造)、カスタードクリーム、マーガリン、りんごプレザーブ、砂糖、パン酵母、ショートニング、でんぷん、食塩、卵ノ加工デンプン、乳化剤、酒精、香料、酸味料、乳酸Ca、酵素、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、着色料(カロチノイド)、ビタミンC、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)									