

販売名			カフェモカマカロン			原材料	使用量	金額							
品番/製品名			8083 カフェモカマカロン				カフェモカマカロン	1個							
製品特徴	ココア入りの茶色の生地でミルク風味のチョコクリームを包み、ほろ苦さのあるコーヒーマカロン風ビスケット生地をかぶせた商品です。			粉糖	1g										
				粉糖は付属されておられません											
入数	72 個/箱	18 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														
ドーナ対応	可								エネルギー	218	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 ℃	温度	25 ℃	温度	30 ℃	温度	上火	180 ℃	温度	160 ℃			
		時間	18時間以内	時間	60 分	湿度	80 %		下火	200 ℃	風量	中			
	加温条件	室温	25 ℃			時間	60～70 分	時間	15 分	時間	15 分				
		時間	40 分												
				■解凍 ・室温解凍 焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べて生地を入れ、ラックで解凍を60分行う								■ホイロ後加工 粉糖を1gふる			
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 9.0 高さ 4.0 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です								■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商品が十分に冷めたら型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 9.0 高さ 4.5			
原材料名				小麦粉(国内製造)、チョコレートフラワーペースト、砂糖、マーガリン、卵、ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、ココア、ショートニング、アーモンドパウダー、コーヒー、食塩、乳等を主要原料とする食品、小麦たんぱく、大豆粉／加工デンプン、グリシン、乳化剤、膨脹剤、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、香料、酸味料、ビタミンC、酵素、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・アーモンドを含む)											
				(※原材料・添加物は生地のみを表示)											