

販売名			ベーコンチーズパイ			原材料費	原材料	使用量	金額						
品番/製品名			8507 らくらくS-38-32				らくらくS-38-32	1/12枚							
製品特徴			大きいサイズのパイシートです。お好みのサイズにカットしてご使用ください。				ミックスチーズ	7g							
							角切りベーコン	10g							
入数		33 枚/箱	33 枚/袋	ミックスチーズ、角切りベーコンは付属されてません			8大アレルギー物質 (生地のみ)	小麦・乳成分							
別添		無し													
ドーナツ対応		不可						エネルギー	102 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 ℃	温度	25 ℃	温度	℃	温度	上火 200 ℃	温度	180 ℃			
			時間	18時間以内	時間	30 分	湿度	%		下火 200 ℃	風量	中			
	加温条件		室温	25 ℃				時間	分	時間	13～15 分	時間	13～15 分		
		時間	15 分												
   		■解凍 ・リターダー解凍の場合 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しリターダーへ出庫後加温を15分とる ・室温解凍 焼成天板に生地を並べ袋に入れラックで解凍を30分とる ■整形 生地を左図のように12等分にカットする ■焼成前加工 シートに全卵を塗り、その上にチーズを全体に7gのせる角切りベーコンを10gのせる										■焼成 ★焼成後の参考サイズ 縦9.0cm横9.0cm高さ0.5cm			
原材料名		小麦粉(国内製造)、マーガリン(乳成分を含む)、食塩/pH調整剤、乳化剤(大豆由来)、酸化防止剤(V. E)、アナトー色素 (※原材料・添加物は生地のみを表示)													