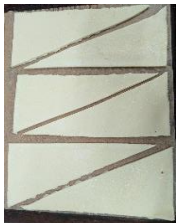


販売名		シュガーパイ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8508 フィユタージュ・トラディッション24			フィユタージュ・トラディッション24	1/6枚					
製品特徴		フランス産小麦を使用し、「アンヴェルセ製法」を取り入れた冷凍パイ生地です。			グラニュー糖	3g					
					グラニュー糖は付属されておりません						
入数	24 枚/箱	24 枚/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	小麦・乳成分			
別添	無し										
ドール対応	不可						エネルギー	155 Kcal / 1個 (生地のみ)			
基本条件	解凍				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 30 分	温度 ℃ 湿度 %	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 18～20 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 18～20 分					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 15 分		時間 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 生地を左図のように3等分にカットする ■整形 カットした生地に霧吹きをして、全面にグラニュー糖をべた付けする 図のように斜めでカットする 天板に並べる				  ■焼成 ★焼成後の参考サイズ 縦20.0cm横11.5cm高さ2.5cm			
原材料名				マーガリン(国内製造)、小麦粉、乳等を主要原料とする食品、食塩、ワインビネガー／乳化剤(大豆由来)、香料、酸化防止剤(V. E)、アナトー色素 (※原材料・添加物は生地のみ表示)							