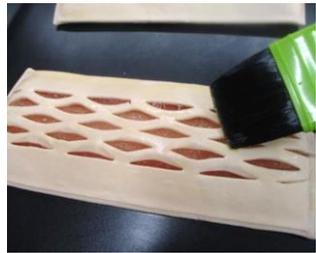
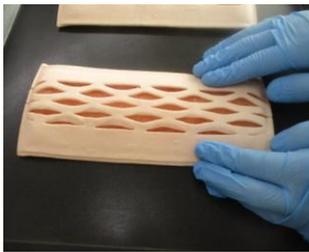


販売名	大きな白桃 ヨーグルトパイ		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8923 大きな白桃ヨーグルトパイMS		大きな白桃 ヨーグルトパイMS	1個			
製品特徴	パイ生地にヨーグルト風味クリームと白桃ジャムを絞った大型パイ商品です。		粉糖	1g			
			粉糖は付属されておられません				
			原材料費				
入数	20 個/箱	4 個/袋				8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し						
ド-コン対応	不要					エネルギー	806 Kcal / 1個 (生地のみ)
基本 条件	解凍				発酵	焼成	
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン	コンベクション
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	温度 °C	温度	上火 200 °C	温度 180 °C
		時間 18時間以内	時間 80 分	湿度 %	湿度	下火 200 °C	風量 中
加温条件	室温 25 °C		時間 分	時間	時間 26 分	時間 26 分	
	時間 60 分						
		■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を3個並べ、 ラックで解凍を80分行う				全卵を塗る	
		■整形 解凍後、生地の両端を 抑えて、網目を開く				■焼成 オープンに入れる ※オープンから出したら 直ちにショックをあたえる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 21.0 高さ 3.0	
						■仕上げ 粉糖を1gふる	
		原材料名 ももジャム(国内製造)、ヨーグルト風味フラワーペースト、小麦粉、マーガリン、ショートニング、砂糖、食塩/加工 デンプン、ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、乳化剤、増粘多糖類、香料、リン酸塩(Na、Ca)、着色料(クチナシ赤 色素、紅麹、紅花黄、カロチン)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・ももを含む) (※原材料・添加物は生地のみ表示)					