

販売名	ウインナーデニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名	8927 デニッシュシートbMS			デニッシュシートbMS	1/12個				
製品特徴	分割して様々な用途に使用できるデニッシュ生地です。			串付フランクフルト	1本				
				マヨネーズ	3g				
				ケチャップ	2g				
入数	12 個/箱	12 個/袋		パセリ	0.1g		8大アレルギー物質(生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し		串付きフランクフルト、マヨネーズ、ケチャップ、パセリは付属されておりません。				エネルギー	158 Kcal / 1/12個 (生地のみ)	
ドーコン対応	不可								

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	
	温度	時間	温度		湿度	時間	温度	温度
基本条件	0 °C	18時間以内	25 °C	30 分	80 %	50~60 分	200 °C 下火 200 °C 16 分	180 °C 中 16 分
加温条件	室温 25 °C	時間 10 分						

   	■解凍 室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を30分行う	   	■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後の参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 11.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 50~60分前後が目安です
	■整形 生地を12等分にカットする	   	■ホイロ後加工 マヨネーズを3g線掛けし、中央にケチャップを2gしぶる
	串付フランクフルトの串をとる	   	■焼成 オーブンに入れる
	焼成天板に舟型トレーを6個並べて生地を入れ、生地の上にフランクフルトを1本ずつのせる	   	※オーブンから出したら直ちにショックをあたえ、製品が冷めたら型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 12.0 高さ 4.5
			■仕上げ 粗熱が取れてからパセリを0.1gふる

原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、バター入りマーガリン、パン酵母、食塩／乳化剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、着色料(カラチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)
(※原材料・添加物は生地のみの表示)	