

販売名		チョコデニッシュカップ		原材料費	原材料	使用量			
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	デニッシュ生地にチョコ チップを巻き込み焼き上 げました。				冷凍トッピング 生地プレーン	7g			
					チョコチップ	7g			
					粉糖	0.01g			
入数	12 個/箱	12 個/袋	副原料は添付されておられません			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添	無し								
ドーコン対応	整形後可					エネルギー	158 Kcal / 1/12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		
	基本条件	温度 0 ℃ 時間	温度 25 ℃ 時間 30 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 18 分				
	加温条件	室温 ℃ 時間 分							
			<b>■整形</b> 長い辺を上下にして のりしろ部分をのこし 冷凍トッピング生地プレーンを 84gしぼる					シリコンカップ80に 断面を上にして入れる	
		チョコチップを均等に84gのせる					<b>■ホイロ</b>		
		のりしろ部分に水をつけ 軽く巻き上げる					<b>■焼成</b>  焼成後に粗熱が取れたら シリコントレーから取り外す。		
		ロールアップした生地を1/2に カットする さらに6等分にカットする					<b>■仕上げ</b> クーリング後 粉糖をふる		
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(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)							
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)							
敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー									