

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りません			8大アレルギー物質(生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し							
トーコン対応	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		デッキオーブン			
基本条件	温度	0 °C	温度	25 °C	温度	30 °C	温度	上火 200 °C
	時間		時間	30 分	湿度	80 %	時間	下火 200 °C
加温条件	室温	°C			時間	70 分		18 分
	時間	分						
		■整形 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しぶる		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		■ホイロ				
		のりしろ部分に水をつけ 軽く巻き上げる		■焼成				
		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		焼成 焼成後に粗熱が取れたら シリコントレーから取り外す。				
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)						■仕上げ クーリング後 粉糖をふる	
	(※原材料・添加物は生地のみの表示)							