

販売名		ミルクティー風 デニッシュ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8942 ミルクティー風デニッシュMS			ミルクティー風 デニッシュMS	1個					
製品特徴		デニッシュ生地に、ミルク ティー風クリーム、紅茶ク リーム入りのケーキ生地 を包んだデニッシュで す。			スライス アーモンド	1g					
					粉糖	0.1g					
入数	72 個/箱	12 個/袋	粉糖は付属されていません			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	可						エネルギー	258 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 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 17 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 17 分					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分									
		■解凍 ・室温解凍 焼成天板にシリコン ベーキングカップ丸100を 8個並べ、生地を入れ、 ラックで解凍を60分行う				 		■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る			
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 7.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 50～60分前後が目安です						スライスアーモンドを1g のせる ■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、 商品が冷めたら型から 取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 4.5 ■仕上げ 粉糖を0.1gふる			
原材料名		小麦粉(国内製造)、マーガリン、紅茶風味フラワーペースト、ミルクフラワーペースト、砂糖、卵、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、牛乳、食塩、紅茶クリーム、紅茶葉、ココア/加工デンプン、グリシン、乳化剤、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、香料、着色料(カラメル、カロチン)、保存料(ソルビン酸)、酸味料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(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)									