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		副原料は付属されておりません		
別添	無し					
ﾄﾞｰｺﾝ対応	可					



8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
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		デッキオーブン	コンベクション
	基本条件 温度 0 ℃	温度 25 ℃	温度 30 ℃	温度 上火 200 ℃	温度 180 ℃
	時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量 中
	加温条件 室温 25 ℃		時間 50～60 分	時間 17 分	時間 17 分
	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
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









■ホイロ後加工
生地を乾かし、全卵を塗る

スライスアーモンドを1g
のせる

■焼成
オーブンに入れる

※オーブンから出したら
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・添加物は生地のみの表示)