販売名	ショコラオランジュクイニーアマン		原材料費	原材料	使用量	金額
品番/製品名	8957 ショコラオランジュクイニーアマンMS			ショコラオランジュクイニーアマンMS	1個	
製品特徴	チョコクリームを折り込んだデニッシュ生地で、洋酒漬けオレンジピール入りシュガークリームを包んだ商品です。					
入数	96 個/箱	8 個/袋				
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	260 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 80 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量 中
	加温条件 室温 25 ℃		時間 60～70 分	時間 18 分	時間 18 分
	時間 60 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、離型油を多めに振りかけ、生地を入れる
ラックで解凍を80分行う



■ホイロ
ホイロに入れる

★ホイロ後　参考サイズ(cm)
縦　6.5　　横　8.0　　高さ 3.2
※参考サイズになるには
60～70分前後が目安です



■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る
商品が充分に冷めたら
型から取り出す

★焼成後　参考サイズ(cm)
縦　9.0　　横　9.0　　高さ 3.5

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、チョコレートスプレッド、マーガリン、パン酵母、洋酒漬オレンジピール、バター入りマーガリン、還元水あめ、食塩、ココア、卵／乳化剤、香料、酒精、ビタミンC、甘味料（アセスルファムK）、酵素、酸化防止剤（ビタミンE）、メタリン酸Na、着色料（カロチン）、（一部に卵・小麦・乳成分・オレンジ・大豆を含む） （※原材料・添加物は生地のみの表示）