

販売名		安納芋の 蜜芋クイニーアマン		原材料	原材料	使用量	金額								
品番/製品名		8967 蜜芋クイニーアマン26MS			蜜芋クイニー アマン26MS	1個									
製品特徴		黄色いデニッシュ生地 に、蜜芋(安納芋)入りの シュガークリームを巻き 込んだ商品です。			黒ゴマ	1g									
入数	96 個/箱	8 個/袋					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分							
別添	無し			黒ゴマは付属されておりません											
ドコン対応	整形後可						エネルギー	254 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 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 18 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 18 分								
	加温条件		室温 25 ℃ 時間 40 分												
				■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、 ラックで解凍を60分行う											
				■整形 底面に黒ゴマを1gつける											
				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 振り掛け、生地を入れる				■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、 製品が十分に冷めたら 型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 3.0							
原材料名				小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、さつまいも、さつまいもペースト、パン酵母、バター入り マーガリン、還元水あめ、食塩、卵ノ乳化剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、メタリ ン酸Na、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)											