

販売名		クイニーアマン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8968 クイニーアマンロールMS			クイニーアマン ロールMS	1個					
製品特徴		マーガリンとフランス・オーベルニュ産バター入りのマーガリン使用のシュガークリームを包んだデニッシュです。									
入数		96 個/箱	8 個/袋								
別添		無し									
ドーコン対応		可					エネルギー	271 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 80 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 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						■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 3.3			
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 8.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です									
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、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)、酵素、着色料(カロチン)、(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)									