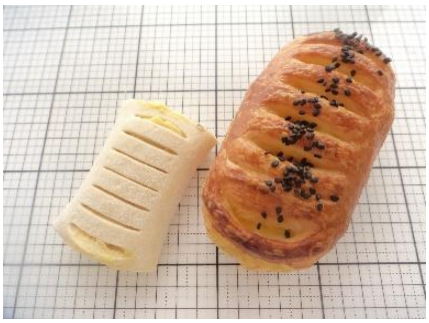
販売名	紅あずまの カスタードデニッシュ
品番/製品名	8969 紅あずまカスタードDAa
製品特徴	デニッシュ生地に、糖漬けの紅あずまダイス入りのカスタード風味クリームを包んだ製品です。
入数	80 個/箱　10 個/袋
別添	無し
ﾄﾞｰｺﾝ対応	可

原材料費	原材料	使用量	金額
	紅あずま カスタードDAa	1個	
	黒ごま	0.5g	
	黒ゴマは付属されておりません。		
	原材料費合計		
	参考小売価格		



8大ｱﾚﾙｷﾞｰ物質 （生地のみ）	卵・小麦・乳成分
ｴﾈﾙｷﾞｰ	270　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　℃ 時間　18時間以内 加温条件　室温　25　℃ 時間　60　分	温度　25　℃ 時間　90　分	温度　30　℃ 湿度　80　% 時間　60～70　分	温度　上火　200　℃ 下火　210　℃ 時間　14　分	温度　180　℃ 風量　中 時間　14　分









■解凍

・室温解凍

生地をセイボリー型に12個並べ、焼成天板にのせラックで解凍90分とる

生地上部の網目が横を向いているものは、真上に来るように手直しをしてセイボリー型に入れなおす

■ホイロ

ホイロに入れる

★ホイロ後　参考サイズ(cm)

縦　5.0　　横　8.0　　高さ 4.0

※参考サイズになるには60～70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

黒ごまを0.5g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、製品が冷めたら型から取り出す

★焼成後　参考サイズ(cm)

縦　5.5　　横　10.0　　高さ 4.5

原材料名	カスタード風味クリーム（国内製造）、小麦粉、糖漬さつまいも、マーガリン、異性化液糖、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、ショートニング、食塩、加工油脂、黒ごま、小麦たんぱく、卵、デキストリン、たんぱく加水分解物、酵母粉末／加工デンプン、香料、グリシン、乳化剤、増粘多糖類、保存料（ソルビン酸）、ビタミンC、甘味料（スクラロース）、酒精、着色料（カロチノイド、ビタミンB2）、pH調整剤、酸化防止剤（ビタミンE）、酵素、（一部に卵・小麦・乳成分・大豆・ごまを含む） （※原材料・添加物は生地のみの表示）