販売名	デニッシュサンド(カスタード)		原材料費	原材料	使用量	金額	
品番/製品名	8986 デニッシュシートLMS			デニッシュシートLMS	1/2個		
製品特徴	サクサクのデニッシュ生地にたっぷりのカスタードを挟んだ商品です。			スライスアーモンド	3g		
				カスタード	25g		
				粉糖	0.1g		
入数	48 個/箱	8 個/袋		スライスアーモンド、カスタード、粉糖は付属しておりません。			
別添	無し						
ﾄﾞｰｺﾝ対応	整形後可						



8大アレルギー物質(生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
エネルギー	226 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	60 分	時間	16 分	時間	10 分
	時間	10 分								









■解凍

■整形
1/2にカットする

■ホイロ
基準条件
湿度 80%
時間 60分
温度 30℃









■焼成前加工
全卵を塗る

スライスアーモンドを
3gトッピングする

■ オーブンに入れる
基準条件 温度 上火 200℃
下火 200℃
時間 15～16分
※焼成後ショックをあたえる

■焼成後加工
側面にカットを入れて
カスタードを25g絞る

■仕上げ
粉糖をふる

原材料名	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、パン酵母、卵、乳等を主要原料とする食品、食塩、ショートニング、乳化剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、シスチン、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)(※原材料・添加物は生地のみの表示)