


品名	りんごとマスカルポーネ		原材料	使用量	金額						
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		りんごとマスカルポーネ	1個							
使用生地名	りんごとマスカルポーネ		スライスアーモンド	1枚							
製品NO	8069	小麦粉(国内製造)、チーズフラワーペースト、りんごフリリング(りんご、砂糖)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、小麦たんぱく、食塩、卵ノトレハロース、着色料(紅麴)、加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類、アルギン酸エステル)、乳化剤、香料、pH調整剤、クエン酸、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、乳酸Ca、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)	プリッツ	1/2本							
生地入数	84個/箱		原材料費合計			アレルギー表示(生地のみ)	小麦 卵 乳	そば	落花生	えび	かに
一袋当りの生地入り数	42個		参考小売価格			エネルギー	213 Kcal / 1個(別添含む)				

原材料費

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応 **可**

冷蔵	0℃	18時間以内	ホイロ 温度	30℃	時間	60分
昇温	15℃	1時間	湿度	80%		

① 解凍		(内容)	③ 焼成前加工		(内容)
		<p>■ 室温解凍</p> <p>焼成天板に生地を8個並べ、解凍する</p> <p>基準条件 温度 25℃ 解凍時間 60分</p>			<p>■ 生地を乾かし全卵を塗り、スライスアーモンドを1枚のせる</p>
② ホイロ		(内容)	④ 焼成・仕上げ		(内容)
		<p>■ ホイロに入れる</p> <p>基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 60分</p> <p>★発酵後の参考サイズ 直径 8.3cm 高さ 3.5cm</p> <p>☆参考サイズになるには60分前後が目安です。</p>			<p>■ オープンに入れる</p> <p>基準条件 温度 上火 180℃ 下火 200℃ 時間 10分</p> <p>■ コンベクションオープンの場合</p> <p>基準条件 温度 160℃ 風量 中 時間 8分</p> <p>※オープンから出したら直ちにショックをあたえる。</p> <p>★焼成後の参考サイズ 直径 9.0cm 高さ 4.5cm</p> <p>■ 真ん中にプリッツを1/2本さす</p>

製品特徴

マスカルポーネ入りのチーズクリームに糖漬けりんごダイスを混ぜ、赤色のパン生地に包みました。りんごをイメージして塗り玉を塗って白焼きし、ツヤ良く仕上げます。