


品名	青森県産ふじりんごのパイ		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(パイ)		青森県産 ふじりんごのパイ	1個		
使用生地名	青森県産ふじりんごのパイ					
製品NO	8131	りんごフィリング(りんご、砂糖、ぶどう糖、シナモン)(国内製造)、小麦粉、マーガリン、ショートニング、砂糖、食塩、卵ノ増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、酸味料、香料、乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)	原材料費合計			
生地入数	60個/箱					
一袋当りの生地入り数	15個		参考小売価格			エネルギー 282 Kcal / 1個(生地のみ)

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応 **不可**

イーストの入っていないパイの為

① 解凍		(内容)		(内容)
		<p>■ 室温解凍</p> <p>焼成天板に生地を8個並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とる</p> <p>基準条件 室温 25℃ 解凍時間 60分</p>		<p>■ オープンに入れる</p> <p>基準条件 温度 上火 200℃ 下火 200℃ 時間 24分</p>
② 焼成前加工		(内容)		(内容)
		<p>■ 卵黄を塗る</p> <p>■ 折り返し部分をナイフでカットする</p>		<p>■ コンベクションオープンの場合</p> <p>基準条件 温度 180℃ 風量 強 時間 20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 縦 6.0cm 横 9.5cm 高さ 4.0cm</p>
			③ 焼成	

製品特徴

パイ生地に、糖漬けの青森県産「ふじ」りんごを使用したアップルパイです。