


品名	チーズケーキとミックスベリーのデニッシュ		原材料	使用量	金額								
分類	整形冷凍製品(デニッシュ)		チーズケーキとベリーデニッシュ	1個									
使用生地名	チーズケーキとベリーデニッシュ		ミックスベリーソース(別添)	6g									
製品NO	8301	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、チーズクリーム、卵、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩、ショートニング、加糖レモン果汁水/増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、膨脹剤、pH調整剤、香料、ビタミンC、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、甘味料(スクラロース)、酵素、着色料(カロチン、紅花黄)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) 【別添ミックスベリーソース】水あめ、砂糖、いちご、ラズベリー/増粘多糖類、酸味料、着色料(紅麴)、香料、リン酸Ca	シヤンティ	6g									
生地入数	56個/箱		粉糖	少々		アレルギー表示(生地のみ)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
一袋当りの生地入り数	14個					エネルギー	259 Kcal / 1個(別添含む)						

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

可

ドール コン 対応	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		(内容)
	<p>■ 室温解凍</p> <p>焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べ、生地を入れてラックで解凍を70分行う</p> <p>基準条件 温度 25℃ 解凍時間 70分</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 20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 強 時間 18分</p> <p>★焼成後の参考サイズ 直径 10.0cm 高さ 4.5cm</p> <p>※オープンから出したら直ちにショックをあたえる。 ※焼成が甘いとボリュームが出にくいです</p>	
② 発 酵		(内容)	④ 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 9.0cm 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>■ 仕上げ</p> <p>冷めたらシヤンティを6g絞り、ミックスベリーソースを6g線がけし、粉糖をふる</p>	

製品特徴

デニッシュ生地に、チーズクリーム入りのケーキ生地を絞り、焼成後にミックスベリーソースを絞りしました。しっとりしたケーキ生地にするため、チーズクリームをケーキ中に約25%配合しています。
 <別添>ミックスベリーソースSKSM 200g×2袋