


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)

ドーコン対応 **不可**

解凍後に整形がある為

ドーコン対応

① 解凍・整形		(内容)	③ 焼成		(内容)
		<p>■ 室温解凍</p> <p>解凍天板に生地を並べラックで解凍を60分行う 基準条件 温度 25℃ 解凍時間 60分</p> <p>■ 整形</p> <p>焼成天板にシリコンベーキングカップ船形を8個並べ、生地を2辺を開いて入れる</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 22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 20分</p> <p>★焼成後の参考サイズ 縦 15.0cm 横 5.5cm 高さ 4.5cm ※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		<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 縦 12.0cm 横 5.5cm 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>	④ 仕上げ	  	<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