


品名	バウムクーヘンパイ		原材料	使用量	金額		
分類	整形冷凍製品(パイ)		バウムクーヘンパイ	1個			
使用生地名	バウムクーヘンパイ		粉糖	3g			
製品NO	8500	小麦粉(国内製造)、卵、チーズ、砂糖、マーガリン、植物油、ショートニング、ミックスフルーツ(レーズン、いちじく加工品(いちじく、米粉)、糖漬パイヤ、糖漬クランベリー)、でんぷん、水あめ、食塩、乳等を主要原料とする食品/ソルビトール、乳化剤、安定剤(ローカスト)、膨脹剤、香料、酒精、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、保存料(亜硫酸塩)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)	クリアコートジェル	5g			
生地入数	8個/箱					アレルギー表示(生地のみ)	小麦 卵 乳
一袋当りの生地入り数	2個						そば 落花生 えび
						エネルギー 1799 Kcal / 1個(生地のみ)	

原材料費

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応

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)	③ 焼成	(内容)
	 <p>■ 室温解凍 焼成天板に生地を3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 190℃ 下火 210℃ 時間 30分</p> <p>★焼成後の参考サイズ 縦23.0cm横10.0cm高さ5.5cm</p>
② 焼成前加工	 <p>■ 生地全体に卵黄を塗り、粉糖3gをかける。</p>	④ 仕上げ	 <p>■ 焼成後すぐにクリアコートジェルを5g塗る</p>
	 <p>粉糖が見えなくなる程度まで全体に霧吹きし、両端の焼き色を薄くするため両端にも霧吹きする(5回以上霧吹きし、両端をしっかり濡らします)</p>		

製品特徴

パイにドライフルーツの入ったクリームチーズクリームとバウムクーヘンに乗せた製品です。