


品名	ミックスナッツのガトーデニッシュ /デニッシュクランツ		原材料	使用量	金額		
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		デニッシュクランツ	1個			
使用生地名	デニッシュクランツ		粉糖	少々			
製品NO	8501	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、ミックスナッツ(くるみ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、カシューナッツ)、果糖ぶどう糖液糖、牛乳、バター入りマーガリン、アーモンド加工品(アーモンド、でんぶん)、パン酵母、食塩/乳化剤、着色料(カラメル、カロチン)、膨脹剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・くるみ・大豆・カシューナッツ・アーモンドを含む)	原材料費				
生地入数	54個/箱				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	9個				エネルギー	376 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**

解凍後に整形がある為

ドーコン対応

① 解凍		(内容)	③ 発酵		(内容)
	<p>■ 室温解凍</p> <p>解凍天板に生地を8個解凍する。</p> <p>基準条件 温度 25℃ 解凍時間 30分</p>			<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 5.0cm 横 6.5cm 高さ 4.0cm</p> <p>☆参考サイズになるには60分前後が目安です。</p>	
② 整形		<p>■ 整形</p> <p>生地を4等分し、左図のようにケーキ生地を内側にして生地を4枚重ねる。</p> <p>※半解凍くらいがカットしやすい</p>	④ 焼成・仕上げ		<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 18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 180℃ 風量 中 時間 16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 6.5cm 横 8.0cm 高さ 6.0cm</p> <p>■ 仕上げに粉糖をふる</p>
					

製品特徴

ミックスナッツを練り込んだデニッシュ生地の上にミルクケーキ生地を絞った製品です。数枚生地を重ねて使用します。