


品名	瀬戸内レモンとはちみつのパイ		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(パイ)		瀬戸内レモンとはちみつのパイ	1/3個		
使用生地名	瀬戸内レモンとはちみつのパイ		グラニュー糖	0.3g		
製品NO	8911	小麦粉(国内製造)、はちみつレモンフラワーペースト、マーガリン、砂糖、ショートニング、食塩/加工デンプン、乳化剤、酸味料、香料、酢酸Na、着色料(カロチン)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)				
生地入数	80個/箱		原材料費合計			アレルギー表示(生地のみ)
一袋当りの生地入り数	10個		参考小売価格			小麦 卵 乳 落花生 えび かに
						エネルギー 76 Kcal / 1/3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		<p>(内容)</p> <p>■ 室温解凍</p> <p>解凍天板に生地を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>	③ 焼成		<p>(内容)</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>
	② 焼成前加工	<p></p> <p>■ 上面に霧吹きをし、グラニュー糖を上面の全体につける</p> <p></p> <p>■ ミシン目部分をナイフでカットする</p> <p></p> <p>■ 1/3にカットする</p>		<p></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>※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 5.0cm 横 3.5cm 高さ 2.5cm</p>	

製品特徴

黄色のパイ生地に、れんげはちみつと瀬戸内レモンの入ったはちみつレモン味のクリームを包みました。