


品名	ほうじ茶ラテパイ		原材料	原材料	使用量	金額				
分類	整形冷凍製品(パイ)			ほうじ茶ラテパイ	1個					
使用生地名	ほうじ茶ラテパイ			グラニュー糖	2g					
製品NO	8969	小麦粉(国内製造)、ほうじ茶入り白あん(白生あん、砂糖、還元水あめ、ほうじ茶、寒天)、ミルクフラワーペースト、マーガリン、砂糖、ショートニング、食塩、卵/加工デンプン、着色料(カラメル、カロチン)、酒精、乳化剤、香料、増粘多糖類、酸味料、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									
一袋当りの生地入り数	8個									
			アレルギー表示(生地のみ)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
			エネルギー	233 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**

イーストの入っていないパイの為

ドーコン対応

① 解凍



■ 室温解凍

解凍天板に生地を8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

基準条件 室温 25℃
解凍時間 60分

② 焼成前加工



■ 上面に霧吹きをし、グラニュー糖を上面の全体につけ、焼成天板に8個並べる



■ ミシン目部分をナイフでカットする

③ 焼成



■ オープンに入れる

基準条件 温度 上火 180℃
下火 200℃
時間 24分

■ コンベクションオープンの場合

基準条件 温度 160℃
風量 強
時間 22分

※オープンから出したら直ちにショックをあたえる。

★焼成後の参考サイズ
縦 9.5cm 横 6.0cm 高さ 2.5m

製品特徴

宇治ほうじ茶の餡と、北海道ミルク使用のミルククリームをパイ生地に絞りました。