


品名	ほうじ茶ラテパイ		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		スライスアーモンド	0.2g			
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)	粉糖	0.5g			
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)

原材料費

(※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</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 200℃ 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 180℃ 風量 強 時間 20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 9.5cm 横 6.0cm 高さ 2.5m</p> <p>■ 粗熱がとれたら、粉糖をかける</p>
	② 焼成前加工			<p>■ 焼成天板に8個並べミシン目部分をナイフでカットする</p> <p>■ 全卵を塗り、スライスアーモンドを2枚のせる</p>	

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。