


品名	カフェオレデニッシュ		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(デニッシュ)		カフェオレデニッシュ(ロング)	1/2個		
使用生地名	カフェオレデニッシュ(ロング)		スライスアーモンド	1g		
製品NO	8971	小麦粉(国内製造)、コーヒー風味フラワーペースト、マーガリン、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩/ソルビトール、加工デンプン、着色料(カラメル、カロチン)、乳化剤、香料、増粘多糖類、pH調整剤、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・大豆を含む)	粉糖	少々		
生地入数	60個/箱		アレルギー表示(生地のみ)	小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに		
一袋当りの生地入り数	10個			エネルギー 168 Kcal / 1/2個(生地のみ)		

(※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**

解凍後に整形がある為

① 解凍		(内容)	③ 発酵・焼成前仕上げ		(内容)
		<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 温度 25℃ 時間 60分</p> <p>■ リターダー解凍の場合</p> <p>解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しリターダーへ。</p> <p>基準条件 温度 0℃ 時間 18時間以内</p> <p>加温条件 室温 25℃ 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 10.0cm 高さ 3.0cm ☆参考サイズになるには60分前後が目安です</p> <p>■ 生地を乾かし、全卵を塗る</p> <p>■ スライスアーモンドを1gのせる</p>
② 整形		■ 整形	④ 焼成		<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 13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 11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 11.0cm 高さ 3.5cm</p>
		1/2にカットし、生地の重なりが上の側から4つ切り込みを入れる			
		焼成天板に、切り込みを入れた部分を広げて8個並べる			
製品特徴		茶色のデニッシュ生地に、カフェオレクリームを包みました。			