

品名	ショコラピスタチオ		原材料	使用量	金額					
分類	整形冷凍製品(デニッシュ)		ショコラピスタチオ	1個						
使用生地名	ショコラピスタチオ		チョコファンシー	2g						
製品NO	8988	小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、卵、乳等を主要原料とする食品、パン酵母、ピスタチオ、ココア、チョコレート、食塩、加糖ピスタチオペースト/トレハロース、乳化剤、着色料(カロチノイド、紅花黄、クチナシ青色素)、香料、膨脹剤、酢酸(Na)、増粘剤(アルギン酸エステル)、光沢剤、グリシン、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、ショ糖エステル、リゾチーム、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・アーモンドを含む)	粉糖	少々						
生地入数	88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	268 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

ドーコン対応	可				
冷蔵	0℃	18時間以内	ホイロ 温度	30℃	時間 60分
昇温	15℃	1時間	湿度	80%	

① 解凍		<p>(内容)</p> <p>■ 室温解凍</p> <p>シリコンベーキングカップ丸100にペットカップを敷いて、生地を入れ、焼成天板に8個並べる</p> <p>基準条件 温度 25℃ 解凍時間 70分</p>	③ 焼成・仕上げ		<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 16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 160℃ 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 9.0cm 横 9.0cm 高さ 4.2cm</p>
	② 発酵			<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 8.0cm 横 6.0cm 高さ 3.5cm</p> <p>☆参考サイズになるには60分前後が目安です。</p>	

製品特徴
ココア入りのデニッシュ生地に、ピスタチオ入りのケーキ生地を巻き込んだ製品です。