


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		クリアコートジェル	1g			
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、クチナン青色素)、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、ピタミン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)	原材料費			アレルギー表示(生地のみ) 小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに	
生地入数	88個/箱						
一袋当りの生地入り数	8個						
						エネルギー 268 Kcal / 1個(生地のみ)	

(※原材料・添加物は生地のみを表示)

ドーコン対応 **不可**

解凍後に整形がある為

ドーコン対応

① 解凍・整形		(内容) ■ 室温解凍 解凍天板に生地を8個並べ、解凍する 基準条件 温度 25℃ 解凍時間 70分	③ 焼成・仕上げ		(内容) ■ オープンに入れる 基準条件 温度 上火 180℃ 下火 200℃ 時間 15分 ■ コンベクションオープンの場合 基準条件 温度 160℃ 風量 中 時間 15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 10.5cm 横 9.0cm 高さ 4.2cm
		■ 解凍後、生地の端を少し下に折り込む(左写真 裏面) ■ 焼成天板に8個並べる			■ 焼成後すぐにクリアコートジェルを1g塗る
② 発酵		■ ホイロに入れる 基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 60分 ★発酵後の参考サイズ 縦8.0cm 横 6.0cm 高さ 3.8cm ☆参考サイズになるには60分前後が目安です。			

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。