

品名: ショコラランチパイ

荷姿	85g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード
----	----------------	----	---	-------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
60g	25g	

【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
357kcal	3.9g	21.3g	39.0g	1.0g	159mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○		

ホイロ	温度	不要
	湿度	
	時間	
焼成	上火	210℃
	下火	200℃
	時間	18~20分



原材料	使用量	単価	金額
ショコラランチパイ生地	1ヶ		
塗り玉	適量		
粉糖	適量		

【商品特徴】

サクサクした練りパイ生地でコーンフレーク入りチョコスプレッドを包みました。食べやすいスティック状の製品です。おやつにどうぞ！

	<p>(1)【前日】前日にリタード(0℃~2℃)します。(翌日使用分のみをビニールがけして入れます。)</p>		<p>(5)【カット】ハサミで約1cmの幅に4ヶ所、切れ目を入れます。</p>
	<p>(2)【当日】室温(約24℃)で20~30分間、自然放置します。(当日解凍の場合)室温(約24℃)で40~60分間、自然放置します。</p>		<p>(6)【焼成】 焼成後の規格 長さ 約16cm 幅 約4.5cm 高さ 約2.5cm</p>
	<p>(3)【天板並べ】均等な間隔をあけて、最大8ヶ並べます。</p>		<p>(7)【トッピング】茶漉しで粉糖を適量、かけます。</p>
	<p>(4)【塗卵】よく混ぜた全卵を丁寧に塗ります。</p>		