

成型冷凍生地

品名:アップルパイ

荷姿	90g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	160251
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【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)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
65g	25g		279kcal	2.9g	14.9g	34.2g	1.0g	153mg

【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	かに	えび
○	○	○	-	-	-	-

ホイロ	温度	不要
	湿度	
	時間	
焼成	上火	215℃
	下火	200℃
	時間	20~22分



原材料	使用量	単価	金額
アップルパイ生地	1ヶ		
塗り玉	適量		

【商品特徴】
サクサクした練りパイ生地でシナモン風味の角切り林檎入りアップルフィリングを包みました。
食べやすいスティック状の製品です。
おやつにどうぞ！

	(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。)		(5)【成型】 ハサミで約1cmの幅に4ヶ所、切れ目を入れます。
	(2)【当日解凍】 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。		(6)【焼成】 焼成後の規格 長さ 約16cm 幅 約5cm 高さ 2.5~3cm
	(3)【天板並べ】 均等な間隔をあけて、最大8ヶ並べます。		
	(4)【塗卵】 よく混ぜた全卵を丁寧に塗ります。		

成型冷凍生地

品名:アップルパイ

荷姿	90g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード
----	----------------	----	---	-------

【製品規格】			【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)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
65g	25g		279kcal	2.9g	14.9g	34.2g	1.0g	153mg

【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	かに	えび
○	○	○	-	-	-	-

ホイロ	温度	不要
	湿度	
	時間	
焼成	上火	215℃
	下火	200℃
	時間	18~20分



原材料	使用量	単価	金額
アップルパイ生地	1/2ヶ		
塗り玉	適量		

【商品特徴】
サクサクした練りパイ生地でシナモン風味の角切り林檎入りアップルフィリングを包みました。
食べやすいスティック状の製品です。
おやつにどうぞ！

	(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。)		(5) よく混ぜた全卵を丁寧に塗ります。
--	------------------------------------------------------	--	-------------------------

	(2)【当日解凍】 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。		(6)カット ハサミで約1cmの幅に2ヶ所、切れ目を入れます。
--	------------------------------------------------------------------------------	--	------------------------------------

	(3)成型 ナイフで1/2サイズにカットします。		(7)焼成 焼成後の規格 長さ 約8cm 幅 約5cm 高さ 2.5~3cm
--	-----------------------------	--	----------------------------------------------------

	(4)天板の並べ方 天板に最大16ヶ、均等な間隔をおいて並べます。		
--	--------------------------------------	--	--