

半成型冷凍生地

品名:パイシートハーフサイズ

荷姿	55g × 20ヶ × 9袋	売価	円	商品コード	161270
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
55g		

【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
236kcal	1.8g	18.6g	15.4g	0.6g	19.9mg

【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

解凍	温度	パイ生地を並べ常温(24)
	湿度	で解凍します。
	時間	10~20分
焼成	上火	200
	下火	210
	時間	23~25分

原材料	使用量	単価	金額
パイシート生地	1ヶ		
りんごハーフカット	1ヶ		
塗り玉	適量		



【商品特徴】

油脂を幾層にも折り込んだパイシートです。半分メッシュが入っているので、焼成後、メッシュが開き中のりんごが見えるようになっています。ハーフカットのりんごを包むのに最適な商品です。

	<p>(1)【解凍】パイ生地を並べ常温(24)で10~20分解凍します。</p>		<p>(5)【成型4】メッシュ生地を両側に引っ張りながら被せ、のりしろを接着させます。</p>
	<p>(2)【成型1】アップルのシロップを切り、アップルハーフカットを生地の中央にのせます。</p>		<p>(6)【天板並べ】均等な間隔をあけて、最大9ヶ並べます。</p>
	<p>(3)【成型2】生地側の面に水を付けます。</p>		<p>(7)【塗り玉】全卵を良く混ぜハケで丁寧に2度塗りします。</p>
	<p>(4)【成型3】メッシュ部分の生地を両側に引っ張ります。</p>		<p>(8)【焼成】焼成後の規格 縦 7.5~8.5cm 横 9~10cm 高さ 3.5~4.5cm</p>