

成型冷凍生地

品名:ミニチョコデニッシュ

荷姿	1kg x 6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
19g	4g		88kcal	1.5g	4.5g	10.3g	0.4g	81mg

【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	35
	湿度	75%
	時間	45~50分
焼成	上火	210
	下火	200
	時間	9~11分



原材料	使用量	単価	金額
ミニチョコデニッシュ生地	1ヶ		
塗り卵	適量		

【商品特徴】
一口サイズのミニチョコデニッシュです。
コンパウンドマーガリンを折り込んだデニッシュ生地
地に、ピターなチョコレートフィリングを絞りました。

	<p>(1)【当日解凍】 室温(約24℃)で40~60分間、自然放置します。</p>		<p>(5)【焼成】 焼成後の規格 縦・横 5.5~6cm 高さ 3~3.5cm</p>
	<p>(2)【天板並べ】 天板に最大20個、等間隔をおいて並べます。</p>		
	<p>(3)【ホイロ】 ホイロ後の規格 縦・横 4.5cm 高さ 2.5~3cm</p>		
	<p>(4)【塗り卵】 全卵をよく混ぜ、ハケで丁寧に塗り卵をします。</p>		