

品名		コロッケバーガー(カエルさん)		原材料費	原材料	使用量										
分類		平生地製品			菓子パン平生地R	1個			アレルギー表示 (生地のみ)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
使用生地名		菓子パン平生地R			コロッケ	1個										
製品NO		8305			千切りキャベツ	5g										
					マヨネーズ	3g										
生地入数		120個/箱			とんかつソース	5g										
一袋当りの生地入り数		40個			チョコチップ	2個										
								エネルギー								
ドーコン対応																
ドーコン対応		不可														
① 解凍・整形			(内容)	④ 焼成			(内容)	■オーブンに入れる 基準条件 温度 上火 200℃ 下火 200℃ 時間 10分 ■アイエフカップを外す ■粗熱がとれたら 側面を斜め下方向にカットする ■千切りキャベツ・マヨネーズの順にのせる ■片面にソースをつけたコロッケをのせる ■容器にいれる								
			■室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し ラックで解凍を60分とる 基準条件 温度 25℃ 解凍時間 60分 ■生地4gを分割する(耳用) 2g×2/1個あたり ■丸めて生地休め ■丸める													
			■アイエフカップに入れる ■耳をつける部分に 穴をあけ、生地をつける ■ホイロに入れる 基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 60分 ☆参考サイズになるには60分前後が目安です。 ★発酵後の参考サイズ 縦8.0cm 横8.0cm 高さ5.0cm													
② 発酵			■チョコチップ(目)をつける 箸で穴(鼻)をあける	⑤ 仕上げ												
③ 焼成前加工																
製品特徴																
ほんのり甘い生地にコロッケとキャベツをはさみました。かわいい見た目と具材の組み合わせが、お子様人気間違いなしです。																