

販売名		国産小麦の 苺とチョコのベーグル		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8011 苺とチョコのベーグル			苺とチョコの ベーグル	1個					
製品特徴		チョコチップと糖漬ストロベリーダイスを練り込んだ、国産小麦の小麦粉を使用したベーグルです。									
入数	68 個/箱	34 個/袋				8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	小麦・乳成分				
別添	無し										
ドーコン対応	可					エネルギー	236	Kcal / 1個	(生地のみ)		
基本条件	解凍				発酵	焼成					
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン			コンベクション		
	基本条件	温度 0 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 90 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 13 分 スチーム 3秒 × 3回	温度 180 ℃ 風量 中 時間 13 分 スチーム 15 秒					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 分									
				■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、ラックで解凍を90分行う				■ホイロ後加工 ホイロから出した生地 に5回霧吹きをする			
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 2.5 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です				■焼成 オーブンに入れ、 スチームをかける ※オーブンから出したら 直ちにショックをあたえる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 10.0 横 10.0 高さ 3.0			
原材料名		小麦粉(国内製造)、チョコレートコーティング、砂糖、糖漬いちご、パン酵母、食塩、小麦たんぱく／着色料(紅麹、クチナシ赤色素)、乳化剤、香料、酵素、ビタミンC、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)									
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)									