

販売名	国産小麦の メープルブレッド		原材料	使用量	金額						
品番/製品名	8013 国産小麦のメープルシート		国産小麦の メープルシート	1/2個				8大 アレルギー 物質 (生地のみ) 卵・小麦・乳成分			
製品特徴	国産小麦の小麦粉を使用したメープルシロップ入りのパン生地に、メープル風味クリームを折り込んだ製品です。生地とクリーム中のメープルシロップはカナダ産です。		パールシュガー	4g						エネルギー 376 Kcal / 1/2個 (生地のみ)	
			くるみ	4g							
入数	24 個/箱	4 個/袋	パールシュガー・くるみは			付属されていません					
別添	無し										
ドーナツ対応	不可										
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 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 上火 200 °C	温度 180 °C					
	時間	18時間以内	時間 80 分	湿度 80 %	下火 200 °C	風量 中					
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 16 分	時間 16 分						
	時間	20 分									
	■解凍 ・リターダー解凍 解凍天板に生地を並べ、ビニール袋等に入れ密封し、リターダーで解凍を行う ※解凍時に生地がベタつくため、リターダー解凍後すぐに整形し、その後加温を20分とる			■ホイロ前加工 焼成天板にミニブレッド型を8個並べ、生地を入れ、上から手で押さえてならす							
		・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を80分行う		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 13.0 高さ 5.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です							
		■整形 中央で1/2カットし、ロール状にして巻く									
											
											
原材料名	小麦粉(国内製造)、メープル風味フラワーペースト、マーガリン、パン酵母、砂糖、卵、牛乳、乳等を主要原料とする食品、メープルシロップ、食塩/加工デンプン、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、着色料(カラメル)、香料、pH調整剤、ビタミンC、乳化剤、酵素、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)										