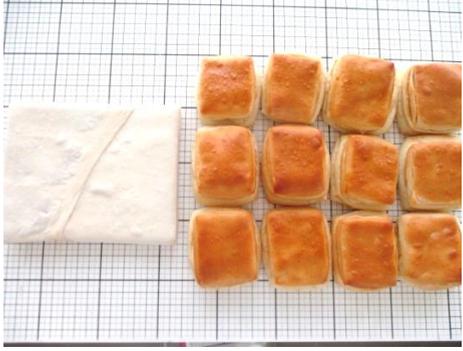


販売名	国産小麦の メープルミニパン		原材料	使用量	金額					
品番/製品名	8013 国産小麦のメープルシート		国産小麦の メープルシート	1/12個						
製品特徴	国産小麦の小麦粉を使用したメープルシロップ入りのパン生地に、メープル風味クリームを折り込んだ製品です。生地とクリーム中のメープルシロップはカナダ産です。		原材料 料 費							
入数	24 個/箱	4 個/袋						8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し									
ドコン対応	整形後可					エネルギー	63 Kal/ 1/12個 (生地のみ)			
基本 条件	解凍			発酵	焼成					
	リタード解凍		室温解凍		デッキオーブン		コンベクション			
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 %	温度 上火 200 °C 下火 200 °C	温度 180 °C 風量 中				
	加温条件	室温 25 °C 時間 20 分		時間 50~60 分	時間 9 分	時間 9 分				
 <p><b>■解凍</b> ・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</p> <p>※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</p> <p>・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分行う</p>			 <p><b>■ホイロ</b> ホイロに入れる</p> <p>★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 5.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには50~60分前後が目安です</p>							
 <p><b>■整形</b> 1/12カットし、 焼成天板に24個並べる</p>			 <p><b>■ホイロ後加工</b> 生地を乾かし、全卵を塗る</p>							
			 <p><b>■焼成</b> オーブンに入れる</p> <p>※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 5.0 横 6.0 高さ 3.5</p>							
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・添加物は生地のみ表示)										