

販売名			国産小麦のくるみパン		原材料費	原材料	使用量	金額						
品番/製品名			8015 国産小麦のくるみ生地a			国産小麦のくるみ生地a	1個							
製品特徴			国産小麦の小麦粉と国産小麦の全粒粉を使用した生地に、くるみを練りこんだ製品です。 注意喚起: まれにくるみの周りが黒い場合がございますが、原料由来のもので品質には問題ありません。											
入数			90 個/箱	30 個/袋						8大アレルギー物質 (生地のみ)	小麦・乳成分・くるみ			
別添			無し											
ドーコン対応			不可						エネルギー	231 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 °C	時間	18時間以内	温度	25 °C	湿度	80 %	温度	上火 200 °C	温度	180 °C	
	加温条件	室温	25 °C	時間	60 分	時間	90 分	時間	70~80 分	下火 200 °C	風量	中		
								時間			12 分	時間		12 分

	■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を90分とる
	■整形 解凍後に生地を丸め、焼成天板に8個並べる
	■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 4.5 ※参考サイズになるには70~80分前後が目安です

	■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る
	■焼成 オープンに入れる ※オープ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 9.5 横 9.5 高さ 5.5

原材料名	小麦粉(国内製造)、くるみ、砂糖、小麦全粒粉、バター入りマーガリン、パン酵母、小麦たんぱく、食塩/増粘剤(アルギン酸エステル)、乳化剤、ビタミンC、香料、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、(一部に小麦・乳成分・くるみ・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)
------	--