

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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 90 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 70～80 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 12 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 12 分								
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 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、 ハサミで4か所にカットを入れ、 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				
					※整形方法の動画です ※音が流れますのでご注意ください					■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 10.0 横 10.0 高さ 5.0				
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)									