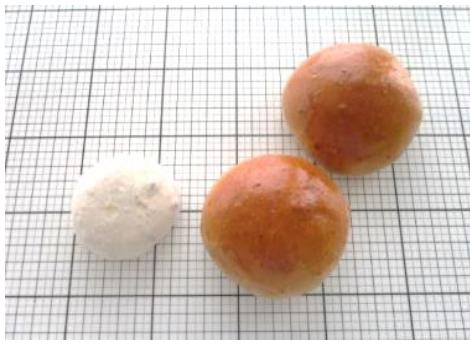


販売名	国産小麦のくるみパン		原材料費	原材料	使用量	金額			
品番/製品名	8015 国産小麦のくるみ生地a			国産小麦の くるみ生地a	1/2個				
製品特徴	国産小麦の小麦粉と国産小麦の全粒粉を使用した生地に、くるみを練りこんだ製品です。 注意喚起:まれにくるみの周りが黒い場合がございますが、原料由来のもので品質には問題ありません。								
入数	90 個/箱	30 個/袋							
別添	無し								
ドーコン対応	不可								
				8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	小麦・乳成分・くるみ				
				エネルギー	116 Kcal / 1/2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 90 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 70~80 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 10 分	温度 180 °C 風量 中 時間 10 分				
  	<p>■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を90分とする</p>			  	<p>■ホイロ ホイロに入れる</p> <p>★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 7.5 高さ 4.0 ※参考サイズになるには 70~80分前後が目安です</p> <p>■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る</p> <p>■焼成 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 8.0 横 8.0 高さ 5.0</p>				
	<p>■整形 解凍後に生地を2分割し、生地を丸めて、焼成天板に12個並べる</p>								
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・添加物は生地のみの表示)								