

販売名		生チョコ クリームドーナツ		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8017 生チョコクリームパン			生チョコクリー ムパン	1個					
製品特徴			生チョコのクリームをココ ア入りの菓子パン生地で 包んだ製品です。		ドーナツ シュガー	4g					
入数	96 個/箱	48 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				ドーナツシュガーは付属されておりません				エネルギー	230 Kcal / 1個 (生地のみ)	
ドーナツ対応	可								エネルギー	230 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				フライヤー		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 80 分			温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 180 ℃ 時間 2 分 反転 2 分 計 4 分	温度 ℃ 風量 時間 分			
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 分									
				■解凍 ・室温解凍 網天板に生地を8個並べ、 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 8.0 横 8.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 50～60分前後が目安です							
				■フライ前加工 生地を15～20分乾かす							
原材料名		チョコレートフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、砂糖、ショートニング、卵、パン酵母、ココア、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく、大豆粉／加工デンプン、乳化剤、グリシン、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、香料、pH調整剤、ビタミンC、酵素、(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)									