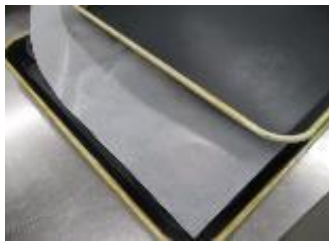


販売名		生チョコクリームパン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8017 生チョコクリームパン			生チョコ クリームパン	1個					
製品特徴	生チョコのクリームをココア入りの菓子パン生地で包んだ製品です。				粉糖	少々					
入数	96 個/箱	48 個/袋			粉糖は付属されておりません			8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添	無し						エネルギー	230 Kcal / 1個 (生地のみ)			
ドコン対応		可									
基本条件	解凍				発酵		焼成				
	リタード解凍		室温解凍				デッキオープン		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 80 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 10 分					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 分									
				■解凍 ・室温解凍 焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べ、生地を入れ、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 8.5 横 8.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です				■焼成 生地を乾かしてからセパレート紙、天板をのせオープンに入れる ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 3.5 ※オープンから出したら直ちにショックをあたえ、製品が冷めたら型から取り出す			
								■仕上げ 粗熱が取れたらフォークを乗せて粉糖を振る			
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)									