

販売名			もちチョコみにぱん			原材料費	原材料	使用量	金額							
品番/製品名			8029 もちチョコみにぱん25				もちチョコ みにぱん25	1個								
製品特徴			チョコ入りの生地にもち 生地とチョコクリームを包 んだミニパンです。				上新粉	少々								
							上新粉は付属されておられません									
入数			225 個/箱	45 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-コン対応			整形後可						エネルギー	75 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 ℃	湿度	80 %	温度	上火 180 ℃	温度	160 ℃			
					時間	60 分			湿度	80 %		風量	中			
	加温条件	室温	25 ℃	時間	40 分			時間	50～60 分	時間	下火 200 ℃	時間	9 分			
							■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べ ラックで解凍を60分とる									
							■整形 軽く上部を手で押さえ、 形を整える									
							■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 6.5 高さ 2.5 ※参考サイズになるには 50～60分前後が目安です									
							■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 5.0 横 6.5 高さ 3.0									
原材料名			小麦粉(国内製造)、チョコレートフラワーペースト、砂糖、マーガリン、ショートニング、パン酵母、植物油脂、もち米粉、ココア、準チョコレート、食塩、卵ノ加工デンプン、グリシン、乳化剤、香料、増粘多糖類、酸味料、酢酸Na、酵素、甘味料(スクラロース)、リン酸塩(Na)、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、(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)													