

販売名			ミニ塩豆あんぱん			原材料	使用量	金額										
品番/製品名			8031 ミニ塩豆あんぱん				ミニ塩豆 あんぱん	1個										
製品特徴			塩味の赤えんどう豆の甘納豆を練り込んだ生地に、こしあんを包んだミニパンです。				上新粉	0.1g										
							上新粉は付属されておられません											
入数	225 個/箱	45 個/袋	別添	無し			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分										
ド-コン対応												整形後可			エネルギー	70 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 ℃					
	加温条件	室温	25 ℃	時間	40 分	時間	60 分	時間	60～70 分	時間	下火 200 ℃	風量	中					
										時間	8 分	時間	8 分					
    			<b>■解凍</b> ・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			  			<b>■ホイロ後加工</b> 上新粉を0.1gふる									
			<b>■ホイロ前加工</b> 軽く上部を手で押さえ、形を整える						<b>■焼成</b> オープンに入れる									
			<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 5.5 高さ 3.0  ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です						※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 6.0 高さ 3.5									
原材料名			小麦粉(国内製造)、こしあん、えんどう豆甘納豆、マーガリン、パン酵母、ショートニング、砂糖、食塩、卵/トレハロース、乳化剤、酵素、甘味料(スクラロース)、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)															