

販売名	明太もちパン		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8035 明太もちパン			明太もちパン	1個			
製品特徴	ひきのある生地に明太子入りのマヨソースともち生地を包んだ製品です。			手粉	0.1g			
手粉は付属されておりません								
入数	80 個/箱	20 個/袋						
別添	無し						卵・小麦・乳成分	
ドーコン対応	不可					エネルギー	235 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		デッキオーブン	コンベクション	
	温度	時間	温度		温度	温度	
基本条件	0 °C	18時間以内	25 °C	温度	上火 200 °C	180 °C	
加温条件	室温 25 °C	時間 40 分	時間 60 分	湿度 80 %	下火 200 °C	風量 中	
				時間 60~70 分	時間 10 分	時間 10 分	
					スチーム 3秒 × 1回	スチーム 3 秒	



**■解凍**  
・室温解凍  
解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分行う



**■整形**  
はさみで4か所に切込みを入れる



15cmに伸ばし、焼成天板に8個のせる



**■ホイロ**  
ホイロに入れる

★ホイロ後 参考サイズ(cm)  
縦 5.0 横 16.5 高さ 2.0

※参考サイズになるには60~70分前後が目安です

**■ホイロ後加工**  
生地を乾かし、手粉を0.1gふる

**■焼成**  
オーブンに入れる  
スチームをかける

※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 5.5 横 17.0 高さ 2.5

原材料名	小麦粉(国内製造)、明太子入りマヨネーズタイプソース、砂糖、ショートニング、パン酵母、発酵風味液、植物油脂(大豆油、なたね油)、オリーブオイル、食塩、もち米粉、乳等を主要原料とする食品、卵／加工デンプン、増粘剤(加工デンプン、タマリンド)、乳化剤、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(ソルビトール)、ビタミンC、酢酸Na、着色料(紅麹)、香辛料、酵素、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)
(※原材料・添加物は生地のみの表示)	