

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-----------------------------------|--------|----------------|---------------|------|-----|---------|---------|---|----------|----------------------|---------|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 販売名 | | | 明太もちパン | | | 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 | | | | | | | 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 | 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 | | | | | デッキオープン | | | コンベクション | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 基本条件 | 温度 | 0 ℃ | 温度 | 25 ℃ | 温度 | 30 ℃ | 温度 | 上火 | 200 ℃ | 温度 | 180 ℃ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | 時間 | 18時間以内 | 時間 | 60 分 | | 湿度 | 80 % | | 下火 | 200 ℃ | 風量 | 中 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 加温条件 | 室温 | 25 ℃ | | | 時間 | 60～70 分 | 時間 | 10 分 | 時間 | 10 分 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 時間 | 40 分 | | | | | スチーム | 3秒 × 1回 | スチーム | 3 秒 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  | | | | | | | | | | | | | | <p>■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</p> <p>■整形 はさみで4か所に切込みをいれる</p> <p>15cmに伸ばし、焼成天板に8個のせる</p> | | | | | | | | | | | | | |  | | | | | | | | | | | | | | <p>■ホイロ ホイロに入れる</p> <p>★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 横 16.5 高さ 2.0</p> <p>※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です</p> <p>■ホイロ後加工 生地を乾かし、手粉を0.1gふる</p> <p>■焼成 オーブンに入れる スチームをかける</p> <p>※オーブンから出したら 直ちにショックをあたえる</p> <p>★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 17.0 高さ 2.5</p> | | | | | | | | | | | | | |
| 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・添加物は生地のみを表示) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |