

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					8大アレルギー物質 (生地のみ)				
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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 180 ℃ 風量 中 時間 10 分 スチーム 3 秒					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分									
				■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				■ホイロ ホイロに入れる			
				■整形 生地の端をつまむ				★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 14.0 高さ 2.5			
				はさみで4か所に切込みをいれる				■ホイロ後加工 生地を乾かし、端をおさえて尖らせる			
				13cmに伸ばし、焼成天板に8個のせる				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 6.5 横 14.5 高さ 3.0							
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)											