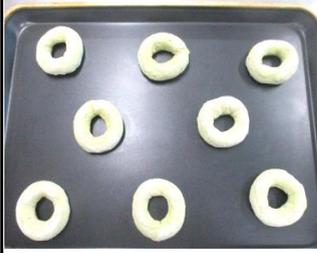


販売名	国産小麦の 抹茶ラテベーグル		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8041 抹茶ラテベーグル		抹茶 ラテベーグル	1個			
製品特徴	国産抹茶とホワイトチョコ、北海道牛乳を練り込んだ国産小麦の小麦粉を使用したベーグルです。						
入数	68 個/箱	34 個/袋					
別添	無し						
ドーコン対応	可					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	小麦・乳成分
						エネルギー	231 Kcal / 1個 (生地のみ)
基本 条件	解凍				発酵	焼成	
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン	コンベクション
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 上火 200 °C	温度 180 °C	
		時間 18時間以内	時間 90 分	湿度 80 %	下火 200 °C	風量 強	
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 13 分	時間 10 分		
	時間 60 分			スチーム 3秒 × 3回	スチーム 15 秒		
			■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、 ラックで解凍を90分行う				
			■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 60~70分前後が目安です				
					■焼成 オーブンに入れ、 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 10.0 横 10.0 高さ 3.5		
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、砂糖、チョコレートコーティング、準チョコレート、牛乳、パン酵母、抹茶、食塩、小麦たんぱく／着色料(クチナシ黄色素、クチナシ青色素)、乳化剤、香料、酵素、ビタミンC、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)						
	(※原材料・添加物は生地のみを表示)						