

販売名			抹茶小豆みるくミニパン			原材料	原材料	使用量	金額				
品番/製品名			8042 抹茶小豆みるくミニパン				抹茶小豆 みるくミニパン	1個					
製品特徴			国産抹茶入りの緑色の 生地、小豆かのこと北 海道牛乳入りのクリーム を包んだ製品です。				スライス アーモンド	2枚					
							スライスアーモンドは付属 されておりません。						
入数	240 個/箱	60 個/袋	原材料費					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	整形後可							エネルギー	68 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 180 ℃	温度	160 ℃		
		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	50～60 分	時間	9 分	時間	9 分		
	時間	40 分											
			■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べ、 ラックで解凍を60分行う						■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る				
			■整形 軽く上部を手で押さえ、 形を整える						スライスアーモンドを2枚 のせる				
			■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 6.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 50～60分前後が目安です						■焼成 オーブンに入れる ※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 5.0 横 6.0 高さ 3.5				
原材料名	小麦粉(国内製造)、フラワーペースト、小豆甘納豆、マーガリン、パン酵母、ショートニング、砂糖、牛乳、抹茶、食塩、卵/トレハロース、加工デンプン、着色料(クチナシ黄色素、クチナシ青色素)、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、酵素、ビタミンC、酸味料、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)												