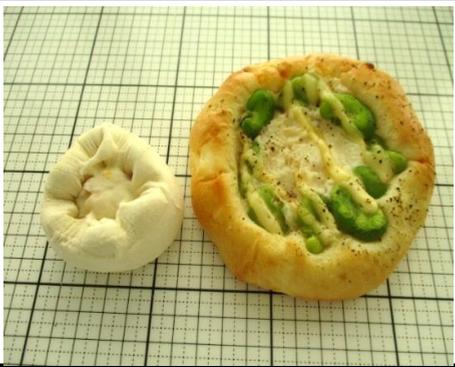


販売名	春の彩りそら豆パン		原材料	使用量	金額			
品番/製品名	8043 そら豆パン		そら豆パン	1個				
製品特徴	パン生地にベーコンとコーンを入れたフィリングを包み、別添のそら豆をのせて焼く商品です。		原材料費	むき空豆	12g			
				マヨネーズ	2g			
				ブラックペッパー	0.1g			
マヨネーズ・ブラックペッパーは付属されていません								
入数	80 個/箱	40 個/袋				8大 アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	むき空豆	500g 2袋				エネルギー	183 Kcal / 1個 (別添含む)	
トーコン対応	整形後可							

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 200 °C	温度 180 °C			
		時間 18時間以内	時間 80 分	湿度 80 %	上火 200 °C	風量 強			
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 10 分	時間 8 分				
	時間 60 分								



### ■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80分行う

※別添のむき空豆を使用分取り出し、解凍する  
※別添のむき空豆に関しては使用後は必ず速やかに冷凍保管してください



### ■整形

手で70mmに広げる



### ■ホイロ

ホイロに入れる

★ホイロ後 参考サイズ(cm)  
縦 9.5 横 10.0 高さ 3.0  
※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、全卵を塗り、むき空豆を12gのせてマヨネーズを2gかけ、ブラックペッパーを0.1gかける



### ■焼成

オープンに入れる

※オープ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 10.5 高さ 3.0



原材料名	小麦粉(国内製造)、チーズクリーム、コーン、マーガリン、砂糖、パン酵母、ホワイトソース、卵、ベーコン、ショートニング、食塩、コンソメパウダー(食塩、デキストリン、チキンパウダー、たんぱく加水分解物、香辛料、野菜パウダー)、乳等を主要原料とする食品/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、pH調整剤、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、グリシン、香料、加工デンプン、ビタミンC、酵素、カゼインNa、リン酸塩(Na)、着色料(カラメル、クチナシ赤色素)、キトサン、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、くん液、ショ糖エステル、リゾチーム、シスチン、発色剤(亜硝酸Na)、香辛料、(一部に卵・小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)【別添そら豆】そら豆  (※原材料・添加物は生地のみを表示)
------	--