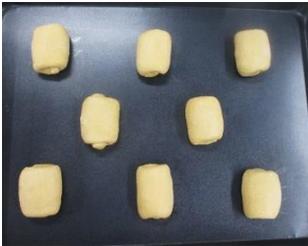
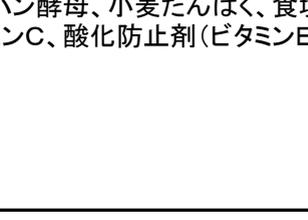


販売名	しっとり玄米粉入りパン		原材料	使用量	金額						
品番/製品名	8044 玄米粉入り生地玉		玄米粉入り生地玉	1個							
製品特徴	国産小麦の小麦粉、国産玄米の玄米粉入りのしっとりした生地玉です。食パン、食卓ロールなど幅広くご使用いただけます。		上新粉	0.2g							
			上新粉は付属されておられません								
入数	90 個/箱	45 個/袋				8大 アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分				
別添	無し					エネルギー	193 Kcal / 1個 (生地のみ)				
ドーナツ対応	不可										
基本条件	解凍				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	上火 200 °C	温度	180 °C		
		時間	18時間以内	時間	80 分	湿度	80 %	湿度	中		
加温条件	室温	25 °C			時間	60~70 分	時間	10 分	時間	10 分	
	時間	60 分									
			■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を80分行う						焼成天板に8個並べる		
			■整形 生地玉を楕円形に延ばす						■ホイロ ホイロに入れる		
			上と下を折り返して3つ折りにする						★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 9.0 高さ 4.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です		
			90度回転させて同様に3つ折りにする						■ホイロ後加工 上新粉を0.2gふり、クープを入れる		
			★整形後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 6.5 高さ 3.0						■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与える ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 10.0 高さ 4.5		
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、玄米粉、マーガリン、砂糖、パン酵母、小麦たんぱく、食塩、乳等を主要原料とする食品、発酵風味液、卵/着色料(カラメル)、乳化剤、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(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)										