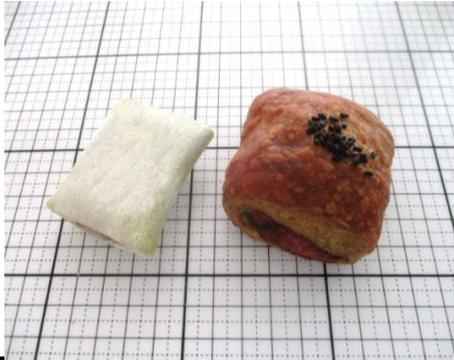
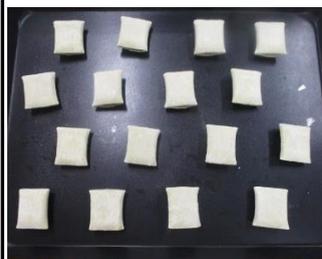


販売名	抹茶と粒あんのミニデニッシュ		原材料	使用量	金額	
品番/製品名	8045 Fミニパンオ抹茶&粒餡		Fミニパンオ 抹茶&粒餡	1個		
製品特徴	国産抹茶を練り込んだ生地で、粒あんを包みました。ノンホイロで焼成可能な商品です。		黒ゴマ	0.2g		
			黒ゴマは付属されておりません			
入数	200 個/箱	50 個/袋				
別添	無し					
ド-コン対応	不要					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)
						卵・小麦・乳成分
						エネルギー 105 Kcal / 1個 (生地のみ)

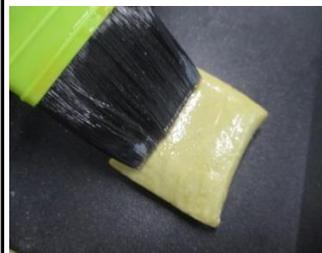
基本条件	解凍				発酵	焼成					
	リタード解凍		室温解凍			デッキオーブン		コンベクション			
	基本条件	温度	0 °C	温度	25 °C	温度	°C	温度	上火 200 °C	温度	190 °C
		時間	18時間以内	時間	80 分	湿度	%	湿度	下火 200 °C	風量	弱
加温条件	室温	25 °C			時間	分	時間	18 分	時間	18 分	
	時間	30 分									



### ■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80分行う

※大きくなりにくい場合は  
解凍時間を延長してください



### ■焼成前加工

生地表面に全卵を塗り、  
黒ゴマを0.2gのせる



### ■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 4.5 横 5.0 高さ 3.0

原材料名	小麦粉(国内製造)、つぶあん、マーガリン、ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、ショートニング、抹茶、食塩、卵/乳化剤、着色料(カロチノイド、クチナシ青色素)、香料、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、ビタミンC、(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)