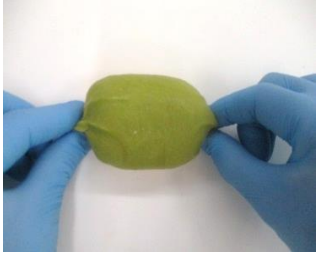


販売名	北海道赤肉メロンのマカロンパン		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8054 北海道メロンのマカロンP		北海道メロンのマカロンP	1個			
製品特徴	オレンジ色のパン生地で北海道メロンの果汁入りのクリアタイプのクリームを包み、緑色のマカロン風のビスケット生地を被せた商品です。		粉糖	1g			
			粉糖は付属されておられません				
入数	72 個/箱	18 個/袋				8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し						
ドール対応	整形後可					エネルギー	208 Kcal / 1個 (生地のみ)
基本条件	解凍				発酵	焼成	
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン	
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度	上火 180 °C	温度 160 °C
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度	下火 200 °C	風量 中
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間	15 分	時間 15 分	
	時間 40 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60分行う			■ホイロ後加工 粉糖を1gふる			
		■整形 両端をつまむ			■焼成 オープンに入れる		
					■ホイロ ホイロに入れる		※オープンから出したら直ちにショックをあたえる
★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 横 10.0 高さ 3.5			※参考サイズになるには60~70分前後が目安です		★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 11.0 高さ 4.0		
原材料名	小麦粉(国内製造)、メロンフラワーペースト、砂糖、マーガリン、卵、ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、加工油脂、アーモンドパウダー、食塩、乳等を主要原料とする食品、小麦たんぱく、大豆粉/加工デンプン、ソルビトール、乳化剤、膨脹剤、香料、酸味料、着色料(カロチノイド、クチナシ青色素)、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、セルロース、酢酸Na、ビタミンC、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、メタリン酸Na、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・アーモンドを含む)						
	(※原材料・添加物は生地のみ表示)						