

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			
			ペットカップ	1枚			
入数	72 個/箱	18 個/袋	粉糖は付属されておられません			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	208 Kcal / 1個 (生地のみ)
ドール対応	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	
	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 16 分	時間 16 分		
	時間 40 分						
	■解凍 ・室温解凍 シリコンベーキングカップ丸100にペットカップを敷き、生地を1個入れて、焼成天板に8個並べるラックで解凍を60分とる			■ホイロ後加工 粉糖を1gふる			
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 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			■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製品が十分に冷めたら型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 9.0 高さ 4.5		
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・添加物は生地のみを表示)						