

販売名		ハートのミニパンオショコラ		原材料	使用量	金額													
品番/製品名		8131 Fミニパンオショコラ		Fミニパンオショコラ	1個														
製品特徴		バレンタイン仕様のハート形のミニパンオショコラです。		原材料費															
入数		210 個/箱	70 個/袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)												
別添		無し		原材料費合計															
ドーン対応		不要		参考小売価格					エネルギー										
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	時間	18時間以内	室温解凍	温度	25 °C	時間	80 分	温度	上火	200 °C	下火	200 °C	時間	15 分	風量	弱
	加温条件	室温	25 °C	時間	分	湿度	%	時間	分	時間	スチーム	3秒	×	2回	時間	15 分	スチーム	5 秒	
		■解凍						■焼成 オープンに入れ、スチームをかける											
		・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べラックで解凍を30分行う																	
		■整形																	
		端を残してカットする ※綴じ目の向きに注意																	
																			
		綴じ目が内側になるように折る										完成							
		ここを付ける 先端を細くする 裏側もとじる																	
																			
		60分放置して再度、端をのばす ※乾燥しないように注意																	