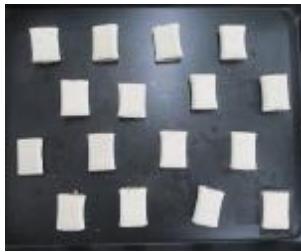
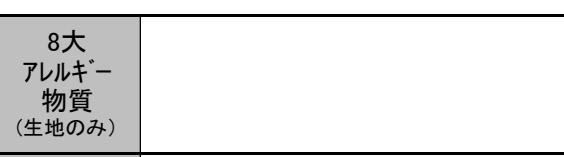
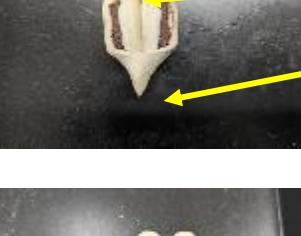


販売名	ハートのミニパンオショコラ		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8131 Fミニパンオショコラ			Fミニパンオ ショコラ	1個			
製品特徴	バレンタイン仕様のハート形のミニパンオショコラです。							
入数	210 個/箱	70 個/袋						
別添	無し			原材料費合計				
ドーコン対応	不要		参考小売価格			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)		
						エネルギー		

基本 条件	解凍				発酵	焼成				
	リタード解凍		室温解凍			デッキオーブン			コンベクション	
	基本条件	温度 0 ℃	温度 25 ℃	温度 %		上火 200 ℃	温度 190 ℃	時間 18時間以内	下火 200 ℃	
加温条件	室温 25 ℃	時間 分	湿度 %	時間 分	時間 スチーム	15 分	時間 15 分	スチーム 5 秒	スチーム 2回	

	<p><b>■解凍</b> ・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</p>		<p><b>■整形</b> 端を残してカットする ※綴じ目の向きに注意</p>
			<p>綴じ目が内側になるように折る</p>
	<p>ここを付ける 先端を細くする 裏側もとじる</p>		<b>■焼成</b> オーブンに入れ、 スチームをかける
			完成
	<p>60分放置して 再度、端をのばす ※乾燥しないように注意</p>		