

販売名		ホテルブレッド		原材料費	原材料	使用量	金額								
品番/製品名		8137 ホテルブレッド生地a			ホテルブレッド 生地a	5個									
製品特徴		発酵バターを使用した リッチな食パン生地です。			ノヴァ マーガリン	15g									
					ノヴァマーガリンは 付属されておりません。										
入数	48 個/箱	24 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														
ドーコン対応	不可					エネルギー	1870 Kcal / 5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		コンベクション						
	基本条件	温度 0 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 150 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 45 分	温度 上火 170 ℃ 下火 200 ℃ 時間 35 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 35 分									
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 分													
   				■解凍 ・リターダー解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し リターダーへ、出庫後ラックで 加温を60分とる ☆芯温20℃になるには60分 前後が目安です ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ ビニール袋等に入れ密封し ラックで解凍を150分とる ☆芯温20℃になるには 150分前後が目安です				   				■整形 生地を楕円に丸めて2斤型 に4個入れる ■ホイロ ★ホイロ後、参考サイズ(cm) 頂点が型下2.0 ※参考サイズになるには 45分前後が目安です ・生地を乾かし、図の赤線を 挟みでカットし、 ノヴァマーガリンを乗せる ■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、 型から取り出す ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 11.0 横 24.0 高さ 14.0			
原材料名				小麦粉(国内製造)、砂糖、ショートニング、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、卵、バター、食塩、小麦たんぱく／乳化剤、ビタミンC、酵素、(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)											