

販売名		国産小麦の りんごと紅茶のパン		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名		8199 国産小麦のりんごと紅茶			国産小麦の りんごと紅茶	1個			
製品特徴		国産小麦の小麦粉を使用したはちみつ入りの生地に、蜜漬けりんごダイスと紅茶葉を練り込んだしっとり口溶けの良い製品です。			グラニュー糖	2g			
					グラニュー糖は付属されていません				
入数	88 個/箱	44 個/袋			原材料費合計			8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し				参考小売価格			エネルギー	229 Kcal / 1個 (生地のみ)
ドーコン対応	不可								
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		コンベクション		
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 90 分		温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 11 分	温度 180 °C 風量 中 時間 11 分		
	加温条件	室温 25 °C 時間 60 分							
		■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を90分行う ※芯温18℃になるには90分前後が目安です					■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 4.5 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です		
		■整形 1個を丸めた後、休める 解凍天板に丸めた生地を並べ、ビニール袋等に入れ密封し、室温におく 基準条件 芯温 23℃ 室温 25℃ 時間 20分 ※芯温23℃になるには20分前後が目安です					■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る 生地の上部をはさみで十字に切り、グラニュー糖を切り口に2gふる		
		生地を丸めて焼成天板に8個並べる					■焼成 オーブンに入れる ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 10.5 横 10.5 高さ 5.5 ※オーブンから出した後直ちにショックを与える		
原材料名		小麦粉(国内製造)、糖漬りんご、砂糖、マーガリン、パン酵母、卵、ショートニング、乳等を主要原料とする食品、はちみつ、食塩、紅茶葉／乳化剤、香料、ビタミンC、酵素、着色料(カラメル)、酸化防止剤(ビタミンE)、漂白剤(亜硫酸塩)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)							
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)							