

販売名	国産小麦のりんごと紅茶のパン		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おられません				
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)
ト-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 120 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					
  	<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を120分行う  ※芯温20°Cになるには120分前後が目安です		 <b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 8.5 高さ 4.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です		 <b>■ホイロ後加工</b> 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		
	<b>■整形</b> 生地を丸めて焼成天板に8個並べる		 <b>■焼成</b> オーブンに入れる  ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 10.0 横 10.0 高さ 5.0 ※オーブンから出したら直ちにショックを与える				
	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)						
	原材料名  (※原材料・添加物は生地のみ表示)						