

販売名	豆乳と五色豆のぱん		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8900 豆乳入り五色豆シートMS			豆乳入り五色豆 シートMS	1/4個			
製品特徴	豆乳入りの生地に五色豆かのこを折り込んだシート製品です。			上新粉	0.1g			
	上新粉は付属されておりません							
入数	24 個/箱	4 個/袋						
別添	無し						卵・小麦・乳製品	
ドーコン対応	不可					エネルギー	206 Kcal / 1/4個 (生地のみ)	

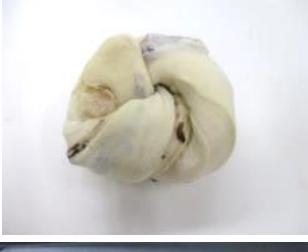
基本条件	解凍			発酵	焼成		
	リタード解凍		室温解凍		デッキオーブン	コンベクション	
	温度	時間	温度		温度	温度	
基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 時間	25 °C 60 分	温度 湿度 30 °C 80 %	上火 200 °C 下火 200 °C 時間 9 分	180 °C 風量 中 時間 9 分	
加温条件	室温 25 °C 時間 40 分						



■解凍
・室温解凍
解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分とする



■整形
生地を4分割する



生地をねじりながら結び整形をする



焼成天板に生地を8個並べる









■ホイロ
ホイロに入れる

★ホイロ後 参考サイズ(cm)
縦 7.0 横 9.0 高さ 3.5

※参考サイズになるには
60~70分前後が目安です

■ホイロ後加工
上新粉を0.1gふる

■焼成
オーブンに入れる

※オーブンから出したら
直ちにショックをあたえる

★焼成後 参考サイズ(cm)
縦 8.0 横 10.0 高さ 4.0

原材料名	小麦粉(国内製造)、ミックス甘納豆(砂糖、還元水あめ、黒豆、青えんどう豆、小豆、白いんげん豆、赤いんげん豆)、マーガリン、豆乳、砂糖、パン酵母、小麦たんぱく、ショートニング、食塩／酢酸(Na)、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル)、ショ糖エステル、リゾチーム、グリシン、酵素、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、硫酸鉄、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)
(※原材料・添加物は生地のみの表示)	