

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られません						
入数	24 個/箱	4 個/袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳製品				
別添	無し										
ド-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 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 9 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 9 分					
	加温条件	室温 25 ℃ 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			
				■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				■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・添加物は生地のみを表示)									