


販売名	カリッと食感の枝豆パン		原材料	使用量	金額	
品番/製品名	8922 枝豆スティックMS		枝豆スティックMS	1/4個		
製品特徴	チーズペーストとチップマーガリンを練り込んだ、カリッと焼き上がる生地に枝豆を折り込んだ汎用性のある棒生地です。		ミックスチーズ	4g		
			ブラックペッパー	少々		
入数	72 個/箱	12 個/袋	ミックスチーズ、ブラックペッパーは付属されておられません			8大アレルギー物質(生地のみ)
別添	無し					卵・小麦・乳成分
ドール対応	不可					エールキープ
						54 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 °C	温度	25 °C	温度	30 °C	温度	上火 210 °C	温度	190 °C	
		時間	18時間以内	時間	60 分	湿度	80 %		下火 200 °C	風量	中	
加温条件	室温	25 °C			時間	60 分	時間	12 分	時間	12 分		
	時間	40 分					スチーム	3秒 × 1回	スチーム	3 秒		

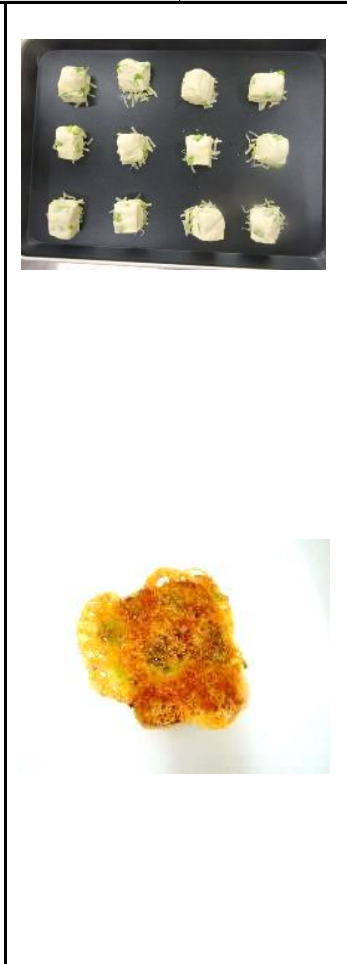


**■解凍**  
・室温解凍  
解凍天板に生地を並べ、ビニール袋等に入れ密封し、ラックで解凍を60分行う

**■整形**  
生地を4等分にカットする

**■ホイロ前加工**  
焼成天板にチーズを4g、12カ所に置き、ブラックペッパーを少々ふる

チーズの上に生地を置き、軽く押さえる



**■ホイロ**  
ホイロに入れる  
★ホイロ後 参考サイズ(cm)  
縦 3.5 横 4.0 高さ 3.0

※参考サイズになるには60分前後が目安です

**■焼成**  
オープンに入れ、スチームをかける

※オープ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 5.0 横 6.0 高さ 3.0

原材料名  
小麦粉(国内製造)、枝豆、マーガリン、パン酵母、チーズ、発酵風味液、食塩、砂糖、モルトエキス、卵/乳化剤、酢酸(Na)、グリシン、香料、ビタミンC、酵素、シヨ糖エステル、リゾチーム、pH調整剤、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)

(※原材料・添加物は生地のみ表示)