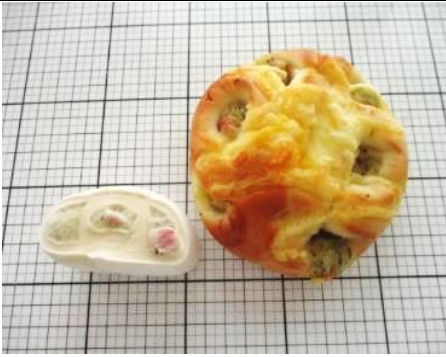
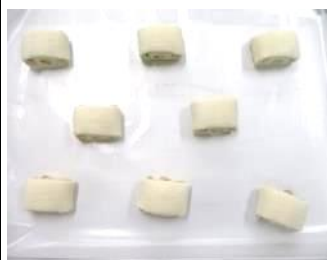


販売名	ハムバジルポテト		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8935 ハムバジルポテトMS		ハムバジルポテトMS	1個			
製品特徴	パン生地に、ハムとバジル入りペーストを混ぜたポテトフィリングを巻き込んだ商品です。		ミックスチーズ	4g			
			マヨネーズ	4g			
入数	80 個/箱	8 個/袋	ミックスチーズ・マヨネーズは付属されておりません		8大アレルギー物質(生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し						
ド-コン対応	整形後可					エネルギー	176 Kcal / 1個 (生地のみ)

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	上火 200 °C	温度	180 °C
		時間	18時間以内	時間	60 分	湿度	下火 200 °C	風量	中
加温条件	室温	25 °C			時間	11 分	時間	11 分	
	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分行う



■整形

生地を半分にカットする



半分にカットした生地の断面を上にして2つをくっつけて両端をつまむ
焼成天板に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 9.0 横 10.0 高さ 3.0

※参考サイズになるには50～60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



ミックスチーズを4gのせ、マヨネーズを4g線がけする



■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 10.5 横 10.5 高さ 3.5

原材料名	小麦粉(国内製造)、ホワイトソース、ハム、マーガリン、乾燥じゃがいも、砂糖、卵、バジルフィリング(植物油脂、砂糖、醸造酢、にんにく、食塩、麦芽糖、チーズ、バジル、脱脂粉乳、乳清たんぱく)、パン酵母、食塩、乳等を主要原料とする食品、コンソメパウダー(食塩、デキストリン、チキンパウダー、たんぱく加水分解物、香辛料、野菜パウダー)ノ増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、ソルビトール、加工デンプン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、グリシン、pH調整剤、リン酸塩(Na)、ビタミンC、着色料(クチナシ黄色素、クチナシ赤色素、クチナシ青色素、カラメル)、乳化剤、香料、酵素、キトサン、香辛料、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、シヨ糖エステル、リゾチーム、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・小麦・乳成分・いか・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
	(※原材料・添加物は生地のみを表示)