
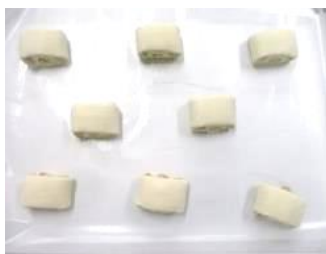
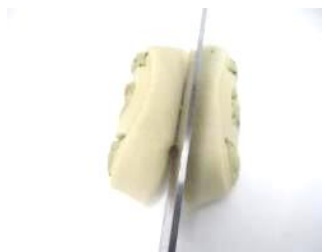


販売名	ハムバジルポテト		原材料	使用量	金額	
品番/製品名	8935 ハムバジルポテトMS		ハムバジルポテトMS	1個		
製品特徴	パン生地に、ハムとバジル入りペーストを混ぜたポテトフィリングを巻き込んだ商品です。		ミックスチーズ	4g		
			マヨネーズ	4g		
入数	80 個/箱	8 個/袋	ミックスチーズ・マヨネーズは付属されておりません		8大アレルギー物質(生地のみ)	
別添	無し					
ドール対応	整形後可				エネルギー	176 Kcal / 1個 (生地のみ)

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	12 分	時間	12 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



焼成天板にIF舟型を8個並べ、半分にカットした生地を重ねて入れる



■ホイロ
ホイロに入れる
★ホイロ後 参考サイズ(cm)
縦 5.5 横 13.0 高さ 3.5
※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製品が冷めたら型から取り出す
★焼成後 参考サイズ(cm)
縦 6.0 横 15.0 高さ 4.5

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)