

販売名	スイートコーンパン		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8943 スイートコーンシートaMS		スイートコーンシートaMS	1/4個			
製品特徴	スイートコーンとコーンパウダーを練りこんだシート商品です。		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)
別添	無し						
ドーナツ対応	整形後可					エネルギー	145 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 200 °C	温度 180 °C	湿度 80 %	湿度 中	
	時間	18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度 200 °C	湿度 中	時間 60~70 分	時間 8 分	
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 8 分	時間 8 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

生地を斜めに4等分にカットする



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 7.0 横 13.0 高さ 3.0

※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

生地に上新粉を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 7.5 横 13.5 高さ 3.5

原材料名	小麦粉(国内製造)、コーン、マーガリン、パン酵母、砂糖、卵、加工油脂、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく、コーンフラワー/乳化剤、酢酸(Na)、増粘剤(キサンタン)、グリシン、香料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酵素、ショ糖エステル、リゾチーム、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・添加物は生地のみ表示)