

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						8大アレルギー物質 (生地のみ) 卵・小麦・乳成分 エネルギー 145 Kcal / 1/4個 (生地のみ)			
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。		チーズクリーム	20g									
			マヨネーズ	4g									
			パセリ	0.1g									
入数	24 個/箱	4 個/袋	チーズクリーム・マヨネーズ・パセリは付属されておられません										
別添	無し												
ドーナツ対応	不可												
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 200 °C	温度 180 °C						
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度	下火 200 °C	風量 中						
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間	9 分	時間 9 分							
	時間 40 分												
	<b>■解凍</b> ・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					<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.0 高さ 4.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です							
		<b>■整形</b> 生地を4等分にカットする 綿棒で8cmの正方形になるように伸ばす					<b>■ホイロ後加工</b> 生地を乾かし、全卵を塗る 十字にカットする						
		チーズクリームを20g絞る						マヨネーズを4gかける					
		チーズクリームを包み、裏返して焼成天板に8個並べる						<b>■焼成</b> オープンに入れる ※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 8.5 横 8.5 高さ 4.5					
								<b>■仕上げ</b> パセリを0.1gふる					
	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・添加物は生地のみを表示)											