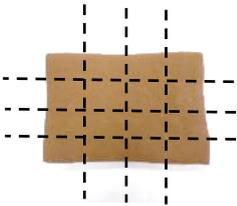


販売名	ミニカフェラテパン		原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8966 カフェラテシートMS		カフェラテシートMS	1/16個					
製品特徴	茶色いコーヒー生地と、北海道牛乳入りのクリームを折り込んだミルク味の生地を合わせたシート製品です。		原材料費						
入数	32 個/箱	4 個/袋						8大 アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し		原材料費合計						
ドールン対応	整形後可		参考小売価格					エネルギー	47 Kcal / 1/16個 (生地のみ)
基本条件	解凍			発酵	焼成				
	リタード解凍		室温解凍		デッキオープン		コンベクション		
	基本条件	温度 0 °C 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 90 分		温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 10 分	温度 160 °C 風量 中 時間 10 分		
	加温条件	室温 25 °C 時間 20 分							
	<b>■解凍</b> ・リターダー解凍 解凍天板に生地を並べ、ビニール袋等に入れ密封し、リターダーで解凍を行う  ※解凍時に生地がベタつくため、リターダー解凍後すぐに整形し、その後加温を20分とる  ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を90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 4.5 横 4.5 高さ 2.0 ※参考サイズになるには60分前後が目安です				
		<b>■整形</b> 1/16カットし、白色面を下にして、焼成天板に16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 5.0 横 5.0 高さ 3.0			
原材料名	小麦粉(国内製造)、ミルクフラワーペースト、マーガリン、砂糖、パン酵母、卵、食塩、ココア、コーヒー、酵母エキス/加工デンプン、香料、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、着色料(カラメル)、乳化剤、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)  (※原材料・添加物は生地のみ表示)								