

販売名		白いチョコクランベリーパン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8984 白いチョコクランベリー棒生地MS			白いチョコクランベリー棒生地MS	1個					
製品特徴		白生地に、糖漬けのクランベリーとチョコチップを折り込んだ製品です。									
入数		80 個/箱	10 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									
ドーン対応		整形後可					エネルギー	214 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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 45 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分	温度 160 ℃ 風量 中 時間 10 分					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 25 分									
		■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を45分行う						■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 9.5 高さ 4.5 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です			
		■整形 生地をねじりながら結び整形をする						■焼成 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 9.0 横 10.5 高さ 5.0			
		焼成天板に生地を8個並べる									
原材料名		小麦粉(国内製造)、糖漬クランベリー、チョコレートコーティング、マーガリン、パン酵母、ショートニング、砂糖、食塩、卵/トレハロース、乳化剤、香料、酵素、甘味料(スクラロース)、ビタミンC、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)									