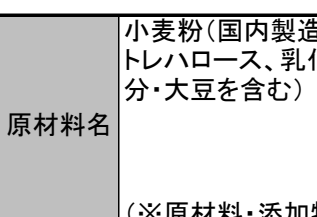


販売名			白いチョコクランベリーパン		原材料費	原材料	使用量	金額						
品番/製品名			8984 白いチョコクランベリー棒生地MS			白いチョコクランベリー棒生地MS	1個							
製品特徴			白生地に、糖漬けのクランベリーとチョコチップを折り込んだ製品です。											
入数			80 個/箱	10 個/袋										
別添			無し						8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分				
ドーコン対応			不可						エネルギー	214 Kcal / 1個 (生地のみ)				
基本 条件	解凍					発酵			焼成					
	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 ℃	温度	25 ℃	温度	30 ℃	温度	上火 180 ℃	温度	160 ℃			
		時間	18時間以内	時間	45 分		湿度 80 %		下火 200 ℃		風量 中			
	加温条件	室温	25 ℃			時間	50～60 分	時間	10 分	時間	10 分			
		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									
					■整形 生地を転がしながら2回ねじり23cmまで伸ばす									
					リング状に整形する									
					焼成天板に生地を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 9.5 横 10.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です ■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 11.5 横 12.0 高さ 3.0				
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)											