

販売名	ブルーベリーヨーグルトのマカロンパン		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8049 ブルーベリーヨーグルトP		ブルーベリーヨーグルトP	1個			
製品特徴	加糖ブルーベリーピューレ入りのヨーグルト風味クリームを包んだ菓子パン生地に、マカロン風ビスケット生地を被せた商品です。		粉糖	1g			
			粉糖は付属されておられません				
入数	80 個/箱	40 個/袋					
別添	無し					エネルギー	254 Kcal / 1個 (生地のみ)
ドール対応	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 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50~60 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 15 分	温度 160 °C 風量 中 時間 15 分	
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分					
	<b>■解凍</b> ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、ラックで解凍を60分行う				<b>■ホイロ後加工</b> 室温に10分程放置し、ビスを乾かす 粉糖を1gふる		
		<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 8.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには50~60分前後が目安です				<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 10.0 横 10.5 高さ 4.0	
原材料名		小麦粉(国内製造)、砂糖、カスタードクリーム、ミルクフラワーペースト、卵、マーガリン、パン酵母、加糖ブルーベリーピューレ、アーモンドパウダー、殺菌発酵乳、食塩、乳等を主要原料とする食品/加工デンプン、酒精、膨脹剤、着色料(クチナシ赤色素、クチナシ青色素、カロチノイド、ターメリック色素)、乳化剤、香料、増粘多糖類、保存料(ソルビン酸)、ビタミンC、酸味料、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、シスチン、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・アーモンドを含む)  (※原材料・添加物は生地のみ表示)					