

販売名	チョコチップメロンパン		原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8063 チョコチップメロンパンa		チョコチップメロンパンa	1個					
製品特徴	ふんわりとしたソフトなパン生地に、チョコチップを使用したビスケット生地を被せたメロンパンです。		原材料費						
入数	76 個/箱	38 個/袋							8大 アレルギー物質 (生地のみ)
別添	無し								卵・小麦・乳成分
ドール対応	可						エネルギー 281 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 °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 45~55 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 14 分	温度 160 °C 風量 中 時間 14 分			
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分							
			■解凍 ・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						
			■ホイロ 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 3.0 ※参考サイズになるには45~55分前後が目安です						
					■ホイロ後加工 生地を10分間乾かす				
					■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 10.0 横 10.0 高さ 4.0				
原材料名	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、準チョコレート、マーガリン、ショートニング、パン酵母、ファットスプレッド、乳等を主要原料とする食品、食塩/乳化剤、膨脹剤、光沢剤、香料、加工デンプン、ビタミンC、シスチン、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、酵素、着色料(カロチノイド、ターメリック色素)、(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)									