

販売名		国産小麦のキャラメル ホワイトベーグル		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8078 キャラメルホワイトベーグル			キャラメルホワイ トベーグル	1個					
製品特徴		キャラメルソース、キャラ メルジャムチップ、ホワイ トチョコチップを練り込ん だ、国産小麦の小麦粉を 使用したベーグルです。									
入数		68 個/箱	34 個/袋					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	小麦・乳成分		
別添		無し									
ドールン対応		可						エネルギー	231 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 90 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 13 分 スチーム 3秒 × 3回	温度 180 ℃ 風量 強 時間 10 分 スチーム 15 秒					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 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90分行う				■ホイロ後加工 ホイロから出した生地 に5回霧吹きをする			
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です				■焼成 オープンに入れ、 スチームをかける ※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 3.5			
原材料名		小麦粉(小麦(国産))、砂糖、チョコレートコーティング、糖加工品(ぶどう糖、でんぷん、異性化液糖、キャラメルソース、食物繊維)、キャラメルソース、パン酵母、食塩、小麦たんぱく、ココア/トレハロース、香料、乳化剤、着色料(パプリカ色素、カラメル)、糊料(キサンタン)、酵素、ビタミンC、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)									