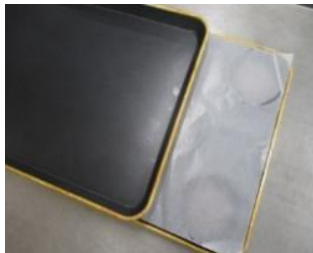


販売名		生チョコクリームパン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8090 生チョコクリームパン26			生チョコ クリームパン26	1個					
製品特徴		ココア入りの菓子パン生地で、とろっとした生チョコ入りチョコクリームを包んだ商品です。			粉糖	0.1g					
					粉糖は付属されておられません						
入数	92 個/箱	46 個/袋					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
別添	無し										
ドーコン対応	可						エネルギー	231 Kcal / 1個 (生地のみ)			
基本 条件	解凍				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 80 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 10 分					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 分									
				■解凍 ・室温解凍 焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べ、生地を入れ、ラックで解凍を80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 8.5 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 生地を乾かしてからセパレート紙、天板をのせオープンに入れる ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 3.5 ※オープンから出したら直ちにショックをあたえ、商品が冷めたら型から取り出す			
								■仕上げ シリコン紙等をのせて粉糖を0.1g振る			
原材料名		チョコレートフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、砂糖、ショートニング、卵、パン酵母、ココア、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく、大豆粉／加工デンプン、グリシン、乳化剤、香料、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、酸味料、ビタミンC、リン酸塩(Na)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみを表示)									