

販売名		ブロッコリーと ポロネーゼのパン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8091 ブロッコリーとポロネーゼ			ブロッコリーと ポロネーゼ	1個					
製品特徴		パン生地にポロネーゼ 風のフィリングを包み、 別添のブロッコリーをの せて焼成する商品です。			ブロッコリー	6g	添付				
					パルメザン チーズ	1g					
入数		80 個/箱	40 個/袋		パルメザンチーズは付属されて おりません			8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添		ブロッコリー	500g 1袋								
ドーナツ対応		整形後可					エネルギー	150 Kcal / 1個 (別添含む)			
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 11 分	温度 180 ℃ 風量 強 時間 9 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個並べて生地を入れ、 ラックで解凍を80分行う							
 											
 				※別添のブロッコリーを 使用分取り出し、解凍する ※別添のブロッコリーに 関しては、未使用分は必ず 速やかに冷凍保管して ください				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です			
				■整形 手で生地を70mmに広げる スプーン等を使用して フィリングを広げる				■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗り、 中央にブロッコリーを6gのせ、 パルメザンチーズを周り に1gつける			
								■焼成 オーブンに入れる ※オーブンから出したら 直ちにショックをあたえる 製品が十分に冷めたら 型から取り出す			
								★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 9.0 高さ 4.0			
原材料名				小麦粉(国内製造)、ミートソースフィリング(トマトペースト、鶏肉、粒状大豆たんぱく、砂糖、牛脂、グレービーソース、食塩、乾燥おから、醸造酢、香辛料、たんぱく加水分解物)マーガリン、砂糖、パン酵母、卵、ショートニング、食塩、乳等を主要原料とする食品／加工デンプン、グリシン、調味料(アミノ酸等)、酢酸(Na)、乳化剤、着色料(カラメル)、酸味料、増粘剤(キサンタン)、ビタミンC、酵素、香料、ショ糖エステル、リゾチーム、酸化防止剤(ビタミンE)、シスチン、(一部に卵・小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む) 【別添ブロッコリー】ブロッコリー (※原材料・添加物は生地のみ表示)							