販売名	国産小麦のWベリー 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	8105 Wベリーホワイトベーグル			Wベリーホワイトベーグル	1個	
製品特徴	あまおう苺の加糖ピューレと糖漬クランベリー、ホワイトチョコ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				
別添	無し					
ﾄﾞｰｺﾝ対応	可					



8大アレルギー物質 (生地のみ)	小麦・乳成分
エネルギー	226 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		デッキオーブン	コンベクション
	基本条件 温度 0 ℃	温度 25 ℃	温度 30 ℃	温度 上火 200 ℃	温度 180 ℃
	時間 18時間以内	時間 90 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量 強
	加温条件 室温 25 ℃		時間 60～70 分	時間 13 分	時間 10 分
	時間 60 分			スチーム 3秒 × 3回	スチーム 15 秒



■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分とる



■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 2.5
※参考サイズになるには
60～70分前後が目安です



■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



■焼成
オーブンに入れ、
スチームをかける

※オーブンから出したら
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 3.0

原材料名	小麦粉(小麦(国産))、砂糖、糖漬クランベリー、チョコレートコーチング、パン酵母、加糖いちごピューレ、食塩、小麦たんぱく／着色料(紅麹、クチナシ赤色素)、乳化剤、香料、酵素、ビタミンC、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む) (※原材料・添加物は生地のみの表示)