販売名	もちチョコみにぱん		原材料費	原材料	使用量	金額
品番/製品名	8113 もちチョコみにぱん26			もちチョコみにぱん26	2個	
製品特徴	チョコ入りの生地にもち生地とチョコクリームを包んだミニパンです。			上新粉	少々	
				上新粉は付属されておりません		
入数	225 個/箱	45 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）	卵・小麦・乳成分
エネルギー	150 Kcal / 2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 180 ℃	温度 160 ℃
	時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量 中
	加温条件 室温 25 ℃		時間 50～60 分	時間 11 分	時間 11 分
	時間 40 分				



■解凍
・室温解凍
解凍天板に生地を並べ、
ラックで解凍を60分とる



■ホイロ前加工
シリコンベーキングカップ
丸80に生地を2個入れて、
焼成天板に8個並べる





■ホイロ
ホイロに入れる
★ホイロ後 参考サイズ(cm)
縦 6.0 横 6.0 高さ 3.5
※参考サイズになるには
50～60分前後が目安です



■ホイロ後加工
上新粉を少々ふる



■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 6.5 横 6.5 高さ 4.0

原材料名	小麦粉（国内製造）、チョコレートフラワーペースト、砂糖、マーガリン、ショートニング、パン酵母、植物油脂、もち米粉、ココア、準チョコレート、食塩、卵／加工デンプン、グリシン、乳化剤、香料、増粘多糖類、酸味料、酢酸Na、酵素、甘味料（スクラロース）、リン酸塩（Na）、ビタミンC、酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む） （※原材料・添加物は生地のみの表示）