| 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<br>もちチョコみにぱん26 | | | もちチョコみにぱん26 | 3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 | 225 Kcal / 3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 12 分 | 時間 12 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100に生地を3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 8.0 横 8.0 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 9.0 横 9.0 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）<br><br>（※原材料・添加物は生地のみの表示） |
|---|---|