販売名	チョコクリームメロンパン		原材料費	原材料	使用量	金額
品番/製品名	8114 チョコクリームメロンパン			チョコクリーム メロンパン	1個	
製品特徴	ココア風味の生地でチョコクリームを包み、ココアパウダーとチョコペースト入りのビスケット生地を被せたメロンパンです。					
入数	80 個/箱	40 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	254 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 60 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量 中
	加温条件 室温 25 ℃		時間 60～70 分	時間 14 分	時間 14 分
	時間 40 分				



■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60分行う



■ホイロ
ホイロに入れる

★ホイロ後　参考サイズ(cm)
縦　7.5　　横　8.0　　高さ 4.0
※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
・生地を乾かす
室温に10分程放置し、
ビスを乾かす



■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
★焼成後　参考サイズ(cm)
縦　9.5　　横　10.0　　高さ 5.0

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、卵、パン酵母、ココア、加糖れん乳、準チョコレート、食塩／加工デンプン、グリシン、乳化剤、膨脹剤、香料、増粘剤（アルギン酸エステル、増粘多糖類）、酸味料、ビタミンC、リン酸塩（Na）、シスチン、酸化防止剤（ビタミンE）、酵素、（一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む） （※原材料・添加物は生地のみの表示）