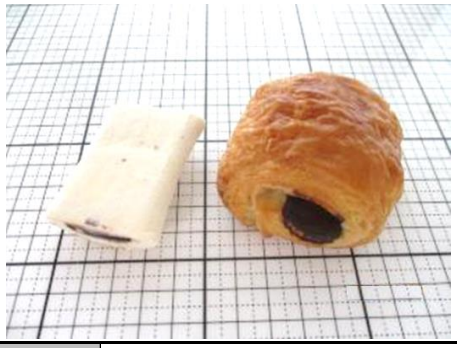
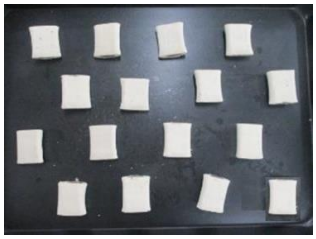
販売名	ミニパンオショコラ		原材料費	原材料	使用量	金額
品番/製品名	8131 Fミニパンオショコラ			Fミニパンオショコラ	1個	
製品特徴	デニッシュ生地で存在感のあるチョコを包みました。ノンホイロで焼成可能な製品です。					
入数	210 個/箱	70 個/袋				
別添	無し			原材料費合計		
ﾄﾞｰｺﾝ対応	不要			参考小売価格		



8大アレルギー物質（生地のみ）	卵・小麦・乳成分
エネルギー	109 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 ℃	温度 上火 200 ℃	温度 190 ℃
	時間	18時間以内	時間 80 分	湿度 %	下火 200 ℃	風量 弱
	加温条件 室温	25 ℃		時間 分	時間 18 分	時間 18 分
	時間	0～10 分				



■解凍

・室温解凍

焼成天板に生地を16個並べラックで解凍を80分行う



■焼成前加工

塗り卵をする



■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

★焼成後　参考サイズ(cm)

縦　5.0　　横　5.5　　高さ 4.0

原材料名	小麦粉（国内製造）、マーガリン、準チョコレート、ぶどう糖果糖液糖、パン酵母、ショートニング、食塩、卵／乳化剤、香料、酵素、酸化防止剤（ビタミンE）、ビタミンC、着色料（カロチン）、（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）