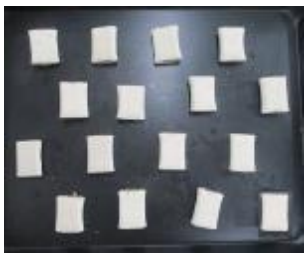
| 販売名 | ハートのミニパンオショコラ | | 原材料 | 使用量 | 金額 |
|---|---|---|---|---|---|
| 品番/製品名 | 8131<br>Fミニパンオショコラ | | Fミニパンオショコラ | 1個 | |
| 製品特徴 | バレンタイン仕様のハート形のミニパンオショコラです。 | | | | |
| 入数 | 210 個/箱 | 70 個/袋 | | | |
| 別添 | 無し | | 原材料費合計 | | |
| ﾄﾞｰｺﾝ対応 | 不要 | | 参考小売価格 | | |



| 8大ｱﾚﾙｷﾞｰ物質（生地のみ） | |
|---|---|
| ｴﾈﾙｷﾞｰ | |

| 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 15 分 | 時間 15 分 |
| | 時間 | 10 分 | | | スチーム 3秒 × 2回 | ｽﾁｰﾑ 5 秒 |



**■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30分行う



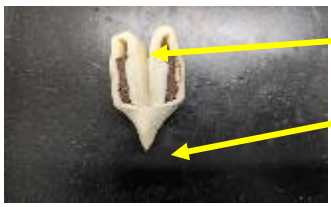
**■整形**

端を残してカットする

※綴じ目の向きに注意



綴じ目が内側になるように
折る



ここを付ける

先端を細くする
裏側もとじる



60分放置して
再度、端をのばす
※乾燥しないように注意



**■焼成**

オーブンに入れ、
スチームをかける



**完成**