販売名	明太フランス		原材料費	原材料	使用量	金額
品番/製品名	8265 ピッコロ生地			ピッコロ生地	1個	
製品特徴	具材の味を引き立てる、ロングサイズのパンです。			明太子フィリング	15g	
				明太子フィリングは付属しておりません		
入数	84 個/箱	21 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	166 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 ℃
	時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量
	加温条件 室温 25 ℃		時間 60 分	時間 10～12 分	時間 分
	時間 40 分			スチームあり	



■解凍
室温解凍
解凍天板に生地を並べ
ラックで解凍60分行う



■解凍した生地を
両手の平で真ん中
端に向けて伸ばす。



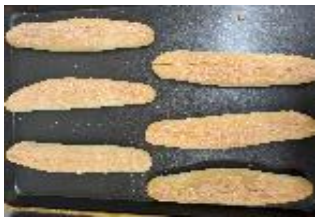
★ポイント
生地の真ん中から端に
かけて転がしながら
均等に形を整える
目安の長さ:17cm



■天板に並べ
ホイロに入れる
ホイロ後の参考サイズ
縦5cm 横21cm 高さ3．5cm



■焼成



■焼成後加工
上部をパンナイフで
カットして明太フィリング
中に10g、外に5g絞り、
全体に塗り広げる

■焼成
上火 200℃
下火 200℃
焼成時間 5分



原材料名	小麦粉（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、マーガリン、パン酵母、食塩、乳等を主要原料とする食品、卵／乳化剤、酵素、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）