

販売名	クランベリーパン		原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8925 クランベリーシートMS		クランベリーシートMS	1/4個					
製品特徴	糖漬けドライクランベリーを生地練りに練りこんだシート商品です。ミニパン、大型商品、包餡生地としても焼成できます。		上新粉	0.1g					
			上新粉は付属されておりません						
入数	28 個/箱	4 個/袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添	無し								
ド-コン対応	整形後可					エネルギー	157 Kcal / 1/4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			デッキオープン		コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度	上火 180 °C	温度 160 °C		
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度	下火 200 °C	風量 中		
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間	9 分	時間 9 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分行う				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 14.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です				
		■整形 生地を4分割する				■ホイロ後加工 上新粉を0.1gふる			
			焼成天板に生地を8個並べる				■焼成 オープンに入れる ※オープ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 8.0 横 14.0 高さ 4.0		
原材料名	小麦粉(国内製造)、糖漬クランベリー、砂糖、マーガリン、パン酵母、食塩、卵/着色料(紅麴、クチナシ赤色素)、乳化剤、ビタミンC、酵素、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・添加物は生地のみ表示)								