

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。		チョコファンシー	1g				
			チョコファンシー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)
別添	無し					エネルギー	157 Kcal / 1/4個 (生地のみ)	
ド-コン対応	不可							
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 50~60 分	時間	9 分	時間 9 分		
	時間 40 分							
     			<b>■解凍</b> ・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		  		<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 11.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには50~60分前後が目安です	
			<b>■整形</b> 生地を「の」の字に巻き、両端を中に押し込む  長さが15cmになるよう伸ばし、4分割する				<b>■焼成</b> 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	
			端が1cm残るよう真ん中に切れ込みを入れ、ずらす				★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 10.0 横 12.0 高さ 4.0	
			焼成天板に生地を8個並べる				<b>■仕上げ</b> 湯煎して溶かしたチョコファンシーを1g線掛けする	
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)							