

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	1/12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	52 Kcal / 1/12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	
	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 8 分	時間 8 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 4.5 横 5.0 高さ 2.5 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です		
	<b>■整形</b> 生地を12等分にカットする				<b>■ホイロ後加工</b> 上新粉を0.1gふる		
	焼成天板に生地を24個並べる				<b>■焼成</b> 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 5.5 横 6.0 高さ 3.0		
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)						