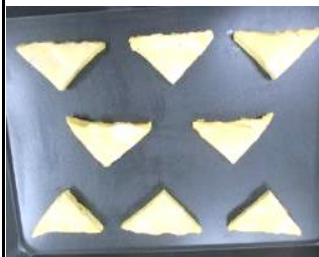


販売名		ふんわりおさつパン		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8977 ふんわりおさつシートMS			ふんわりおさつシートMS	1/4個					
製品特徴		ふんわりした黄色のパン生地に、糖漬けのサツマイモダイスを折り込んだシート生地です。			黒ゴマ	0.1g					
					黒ゴマは付属されていません						
入数		32 個/箱	4 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添		無し									
ドコン対応		整形後可					エネルギー	157 Kcal / 1/4個 (生地のみ)			
基本条件	解凍				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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分	温度 180 ℃ 風量 中 時間 10 分				
	加温条件		室温 25 ℃ 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 12.0 高さ 4.0 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です			
				■整形 生地を斜め4等分にカットする				■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る 黒ゴマを0.1gかける			
				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 12.5 高さ 4.0			
原材料名		小麦粉(国内製造)、糖漬さつまいも、マーガリン、パン酵母、砂糖、卵、ショートニング、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく/乳化剤、ビタミンC、香料、酵素、着色料(カロチノイド)、甘味料(スクラロース)、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・添加物は生地のみを表示)									