

販売名		ふんわりおさつミニパン		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	1/16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おりません					
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	39 Kcal / 1/16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 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50～60 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 9 分	温度 180 °C 風量 中 時間 9 分				
	加温条件	室温 25 °C 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 3.5 横 4.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です				
		■整形 生地を四角形になるように16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32個並べる				■焼成 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 4.5 横 4.5 高さ 3.5				
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)								