





品名	ブリオッシュメロンパン		原材料	ブリオッシュメロンパンN	使用量	1個	金額			
分類	整形冷凍製品		原材料費							
使用生地名	ブリオッシュメロンパンN									
製品NO	8094	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、ショートニング、バター入りマーガリン、マーガリン、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、アーモンドパウダー、加工油脂、食塩/加工デンプン、乳化剤、膨脹剤、増粘剤(アルギン酸エステル、キサンタン)、香料、ビタミンC、酵素、酒精、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・アーモンドを含む)								
生地入数	72個/箱						アレルギー表示(生地のみ)		小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに	
一袋当りの生地入り数	36個						エネルギー		316 Kcal / 1個(生地のみ)	
ドーコン対応	ドーコン対応 可									
ドーコン対応	冷蔵	0℃	18時間以内	ホイロ	温度	30℃	時間	50分		
	昇温	15℃	1時間		湿度	80%				
① 解凍		(内容)	② 発酵 	リターダー解凍の場合 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しリターダーへ。出庫後、焼成天板に生地を並べて加温 40分 をとる						
		基準条件 温度 0℃ 時間 18時間以内 加温条件 室温 25℃ 時間 40分		■ ホイロに入れる 基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 50分 ★発酵後の参考サイズ 直径8.5cm 高さ4.0cm ☆参考サイズになるには50分前後が目安です						
		室温解凍の場合 焼成天板に生地を並べて解凍を 70分 とる		■ 生地を乾かす 室温 25℃ で 15分 前後休める						
		基準条件 温度 25℃ 解凍時間 70分		■ コンベクションオープンの場合 基準条件 温度 160℃ 風量 強 時間 12分 ※オープンから出したら直ちにショックを与える ★焼成後の参考サイズ 直径11.0cm 高さ4.5cm						
④ 焼成		製品特徴								
		ビスケット生地とパン生地に、ブルターニュ産発酵バター入りのマーガリンを使用した、バター風味豊かなブリオッシュタイプのメロンパンです。								