


品名	小粒パイスイートポテト		原材料	使用量						
分類	整形冷凍製品		小粒パイスイートポテト	1個						
使用生地名	小粒パイスイートポテト		黒ごま	少々						
製品NO	8107	さつまいもあん(さつまいも、砂糖、白生あん、還元水あめ、食塩)(国内製造)、小麦粉、マーガリン、ショートニング、砂糖、食塩/乳化剤、香料、着色料(カロチノイド)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	原材料							
生地入数	112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	14個		エネルギー	141 Kcal / 1個(生地のみ)						

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応

ドーコン対応 **不可**

イーストの入ってないパイの為

① 解凍



■ 室温解凍
焼成天板に生地を並べ、ビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を60分とする

基準条件 室温 25℃
解凍時間 60分

③ 焼成



■ オープンに入れる

基準条件 温度 上火 200℃
下火 200℃
時間 23分
焼色 No. 4

コンベクションオープンの場合
温度 180℃
時間 20分

★焼成後の参考サイズ
縦7.0cm 横4.0cm 高さ3.5cm

② 焼成前加工



■ 卵黄を塗る



■ 黒ごまをふる

④ 仕上げ



■ なし

製品特徴

アメリカンタイプのパイ生地です。スイートポテトを包んだ一口サイズの製品です。