


品名	バター香るおさつパン		原材料	使用量	金額		
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		バター香るおさつパン	1個			
使用生地名	バター香るおさつパン		トッピング(添付)	15g			
製品NO	8115	小麦粉(国内製造)、砂糖、糖漬さつまいも、マーガリン、バター入りマーガリン、卵、乳等を主要原料とする食品、パン酵母、食塩/トレハロース、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル)、香料、ビタミンC、ポリリン酸Na、着色料(カロチノイド、ターメリック色素)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)	黒ゴマ	1g			
生地入数	64個/箱	【別添トッピング】小麦粉、マーガリン、卵、砂糖/トレハロース、乳化剤、着色料(クチナシ黄色素)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分を含む)				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	32個					エネルギー	288 Kcal / 1個(トッピング含む)

原材料費

(※原材料・添加物は生地のみを表示)

ドーコン対応

ドーコン対応 **可**

冷蔵	0℃	18時間以内	ホイロ 温度	30℃	時間	60分
昇温	15℃	1時間	湿度	80%		

① 解凍



■ 室温解凍

解凍天板に生地を6個並べラックで解凍を60分とする

基準条件 温度 25℃
解凍時間 60分



焼成天板にシリコンベーキングカップ船型を6個並べ、生地を入れる。

② 発酵



■ ホイロに入れる

基準条件 温度 30℃
湿度 80%
時間 60分

★発酵後の参考サイズ
縦 11.0cm 横 5.5cm 高さ 3.0cm

☆参考サイズになるには60分前後が目安です

③ 焼成前加工



■ 生地を乾かし、別添のトッピングを15gしぼり、黒ごまを1gのせる

* 別添のトッピングは、先端から20mmのところをカットすると、きれいにしぼりやすい

④ 焼成



■ オープンに入れる

基準条件 温度 上火 180℃
下火 200℃
時間 16分

■ コンベクションオープンの場合

基準条件 温度 180℃
風量 中
時間 16分

※オープンから出したら直ちにショックをあたえ型から外す。

★焼成後の参考サイズ
縦 13.0cm 横 6.5cm 高さ 4.3cm

製品特徴

ふんわりしたパンに、紅あずまの糖漬けダイス入りシュガーマーガリンを包んだ製品です。別添のケーキ生地を絞って焼成します。

<別添>おさつ用ケーキトッピング500g×2袋