

品名	フォンダンキャラメルパン		原材料	使用量	金額						
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		とろけるキャラメルドーナツ	1個							
使用生地名	とろけるキャラメルドーナツ		粉糖	0.4g							
製品NO	8152	小麦粉(国内製造)、キャラメルフラワーペースト、砂糖、加工油脂、卵、パン酵母、マーガリン、乳等を主要原料とする食品、ココア、食塩、小麦たんぱく、大豆粉、グリシン、加工デンプン、乳化剤、増粘剤(キサンタン、アルギン酸エステル)、香料、pH調整剤、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酵素、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	アレルギー表示(生地のみ)		小麦		そば	卵	乳	落花生	えび
生地入数	96個/箱				エネルギー		224 Kcal / 1個(生地のみ)				
一袋当りの生地入り数	48個										
		(※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 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		(内容) ■ 室温解凍 生地を焼成天板に並べたリング型に入れラックで解凍を90分とる 基準条件 温度 25℃ 解凍時間 90分	③ 焼成		(内容) ■ 生地を乾かしてから、セパレート紙、天板をのせオープンに入れる 基準条件 温度 上火 210℃ 下火 200℃ 時間 10分 ■ コンベクションオープンの場合 基準条件 温度 190℃ 風量 強 時間 8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出す ★焼成後の参考サイズ 直径 9.5cm 高さ 3.5cm						
	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 直径 8.5cm 高さ 3.0cm ☆参考サイズになるには60分前後が目安です	④ 仕上げ	 	■ 粗熱がとれたらフォークをのせて、粉糖をふる				
製品特徴		とろけるキャラメルクリームを包んだドーナツです。									