


品名	カリカリ豚まんパン		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(惣菜パン)		豚まんパン	1個		
使用生地名	豚まんパン		春巻きの皮	1枚		
製品NO	8153	小麦粉(国内製造)、中華フィリング(豚肉、たまねぎ、たけのこ、粒状大豆たんぱく、キャベツ、しょうゆ、砂糖、醸造酢、ごま油、たんぱく加水分解物、オイスターソース、香辛料、しょうが、酵母エキス、にんにく、食塩、干しいたけ)、マーガリン、パン酵母、砂糖、加工油脂、乳等を主要原料とする食品、食塩、米粉、卵/加工デンプン、トレハロース、グリシン、酢酸(Na)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、ビタミンC、香料、甘味料(アセスルファムK)、着色料(カラメル)、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・豚肉・ごまを含む)	原材料費		アレルギー表示(生地のみ)	
生地入数	92個/箱				エネルギー	156 Kcal / 1個(生地のみ)
一袋当りの生地入り数	46個					

(※原材料・添加物は生地でのみの表示)

ドーコン対応

ドーコン対応 **可**

冷蔵 0℃ 8時間以内
昇温 15℃ 1時間

ホイロ温度 30℃
湿度 80%

時間 60分

① 解凍・整形



(内容)
■ 室温解凍
生地を焼成天板に8個並べ、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)
■ オープンに入れる
基準条件 温度 上火 200℃
下火 200℃
スチームあり
時間 10分
※オープンから出したら直ちにショックをあたえる。
■ コンベクションオープンの場合
基準条件 温度 180℃
風量 強
9分

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 10cm 高さ 3.5cm
☆参考サイズになるには60分前後が目安です。

④ 仕上げ



■ 荒熱がとれた後、春巻きの皮で、パンを包む。
※重なる部分には、霧吹きや刷毛などで、水をつけながら、包む。
■ フライする。
温度 180℃
時間 2分 (片面1分)

製品特徴

湯種入りの生地に、豚まんフィリングを包んだ製品です。