


品名	とろけるフォンダンショコラ		原材料	使用量	
分類	整形冷凍製品(ドーナツ)		フォンダンショコラパン	1個	
使用生地名	フォンダンショコラパン		ドーナツシュガー	4g	
製品NO	8178	チョコレートフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、砂糖、加工油脂、卵、パン酵母、マーガリン、ココア、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく、大豆粉/加工デンプン、乳化剤、グリシン、増粘剤(キサンタン、アルギン酸エステル)、香料、着色料(カラメル)、pH調整剤、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)	原材料		アレルギー表示(生地のみ) 小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに
生地入数	96個/箱				
1袋あたりの生地入り数	48個				
					エネルギー 242 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 **可**

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%

ドーコン対応

① 解凍



(内容)

■ 室温解凍  
網天板に生地を8個並べラックで解凍を90分とる

基準条件 室温 25℃  
解凍時間 90分

③ フライ



(内容)

■ 10分間生地を乾かしフライヤーに入れる

基準条件 温度 180℃  
時間 4分  
(2分、反転2分)

② 発酵



■ 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 8.0cm 高さ 3.0cm

☆参考サイズになるには50分前後が目安です

④ 仕上げ



■ 粗熱がとれたら全体にドーナツシュガーをまぶす

★フライ後の参考サイズ  
直径 9.0cm 高さ 4.5cm

製品特徴

濃厚なとろけるチョコクリームをパン生地で包んだ製品です。