



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(菓子パン)		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		粉糖	0.4g		
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			
生地入数	96個/箱					
一袋当りの生地入り数	48個					
				エネルギー表示(生地のみ)	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	ドーコン対応	可	
	冷蔵	0℃	18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		<p>(内容)</p> <p>■ 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</p> <p>基準条件 温度 25℃ 解凍時間 90分</p>	③ 焼成		<p>(内容)</p> <p>■ 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</p> <p>基準条件 温度 上火 210℃ 下火 200℃ 時間 10分</p> <p>■ コンベクションオープンの場合</p> <p>基準条件 温度 190℃ 風量 強 時間 8分</p> <p>※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</p> <p>★焼成後の参考サイズ 直径 9.5cm 高さ 3.5cm</p>
	② 発酵			<p>■ ホイロに入れる</p> <p>基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 60分</p> <p>★発酵後の参考サイズ 直径 8.5cm 高さ 3.0cm</p> <p>☆参考サイズになるには60分前後が目安です</p>	④ 仕上げ

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。