


品名	ミニパンオカフェオレ		原材料	使用量	金額								
分類	整形冷凍製品(デニッシュ)		カフェオレデニッシュ(ロング)	1/4個									
使用生地名	カフェオレデニッシュ(ロング)												
製品NO	8971	小麦粉(国内製造)、コーヒー風味フラワーペースト、マーガリン、果糖ぶどう糖液糖、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、食塩/ソルビトール、加工デンプン、着色料(カラメル、カロチン)、乳化剤、香料、増粘多糖類、pH調整剤、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)	原材料費										
生地入数	60個/箱					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	10個					エネルギー	84 Kcal / 1/4個(生地のみ)						

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応 **不可**

解凍後に整形がある為

ドーコン対応

① 解凍



(内容)

■ 室温解凍

解凍天板に生地を並べ
ビニール袋等に入れ密封し
ラックで解凍を60分とる
基準条件 温度 25℃
時間 60分

■ リターダー解凍の場合

解凍天板に生地を並べ
ビニール袋等に入れ密封し
リターダーへ。
基準条件 温度 0℃
時間 18時間以内
加温条件 室温 25℃
時間 30分

③ 発酵・焼成前仕上げ



(内容)

■ 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 5.0cm 横 3.8cm 高さ 3.0cm
☆参考サイズになるには60分前後が目安です

■ 生地を乾かし、上から軽く手で押さえ、**全卵**を塗る



② 焼成



■ 整形

1/4にカットし、焼成天板に16個ならべる

★整形後の参考サイズ
縦 4.0cm 横 3.8cm 高さ 1.5cm

④ 焼成



■ オープンに入れる

基準条件 温度 上火 200℃
下火 200℃
時間 12分

■ コンベクションオープンの場合

基準条件 温度 180℃
風量 強
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。

★焼成後の参考サイズ
縦 6.0cm 横 5.0cm 高さ 3.5cm

製品特徴

茶色のデニッシュ生地に、カフェオレクリームを包みました。
1/4カットしてミニパンとして使用します。