


品名	ミルクトースト		原材料	原材料	使用量	
分類	整形冷凍製品(菓子パン)			ミルクトーストMS	1個	
使用生地名	ミルクトーストMS			手粉	少々	
製品NO	8975	小麦粉(国内製造)、ファットスプレッド、パン酵母、砂糖、牛乳、食塩、ショートニング、卵/乳化剤、香料、ビタミンC、酵素、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)				
生地入数	72個					
一袋当りの生地入り数	9個					
			アレルギー表示(生地のみ)	小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに		
			エネルギー	241 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 **不可**

解凍後整形がある為

① 解凍・整形		(内容)	③ 焼成前加工		(内容)
		<p>■ 室温解凍</p> <p>解凍天板に、生地を8個並べて60分解凍をする。</p> <p>基準条件 温度 25℃ 解凍時間 60分</p> <p>■ 整形</p> <p>四隅を折り込み、丸く整形する</p>			<p>■ 生地を乾かし、手粉をふるう</p>
② 発酵		(内容)	④ 焼成・仕上げ		(内容)
		<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 縦 8.0cm 横 8.0cm 高さ 4.5cm ☆参考サイズになるには60分前後が目安です。</p>			<p>■ オープンに入れる</p> <p>基準条件 温度 上火 210℃ 下火 200℃ スチームあり (3秒×2回) 時間 11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 180℃ 風量 中 スチームあり 10秒 時間 9分</p> <p>※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 9.3cm 横 9.3cm 高さ 4.8cm</p>

### 製品特徴

甘いファットスプレッドを北海道牛乳入りのセミハード生地に折り込んだ製品です。温めるとじゅわっと感がアップし、よりおいしく頂けます。

品名	ミルクtoast		原材料	使用量	
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		ミルクtoast MS	1個	
使用生地名	ミルクtoastMS		手粉	少々	
製品NO	8975	小麦粉(国内製造)、ファットスプレッド、パン酵母、砂糖、牛乳、食塩、ショートニング、卵/乳化剤、香料、ビタミンC、酵素、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)	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	72個				
一袋当りの生地入り数	9個				
					エネルギー 241 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 60分  
 昇温 15℃ 1時間      湿度 80%

① 解凍		(内容) <b>■ 室温解凍</b> 焼成天板に、生地を8個並べて60分解凍をする。  基準条件 温度 25℃ 解凍時間 60分	③ 焼成前加工		(内容) <b>■ 生地を乾かし、手粉をふるう</b>
	② 発酵			<b>■ ホイロに入れる</b> 基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 60分  ★発酵後の参考サイズ 縦 8.0cm 横 8.0cm 高さ 4.5cm ☆参考サイズになるには60分前後が目安です。	④ 焼成・仕上げ

製品特徴

甘いファットスプレッドを北海道牛乳入りのセミハード生地に折り込んだ製品です。温めるとじゅわっと感がアップし、よりおいしく頂けます。