


品名	ミニおさつスティック		原材料	使用量	金額								
分類	シート生地(菓子パン)		おさつデニッシュメロンパンシート	1/8個									
使用生地名	おさつデニッシュメロンパンシート		グラニュー糖	0.5g									
製品NO	8984	小麦粉(国内製造)、マーガリン、さつまいもあん(白生あん、砂糖、さつまいもペースト、還元水あめ、加糖れん乳、マーガリン)、砂糖、卵、パン酵母、食塩、乳等を主要原料とする食品/トレハロース、甘味料(ソルビトール)、加工エテンブ、乳化剤、膨脹剤、着色料(クチナシ赤色素、紅麴、カロチノイド)、増粘剤(アルギン酸エステル)、香料、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)	黒ごま	0.5g									
生地入数	48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	8個					エネルギー	51 Kcal / 1/8個あたり(生地のみ)						

原材料費

(※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

① 解凍



(内容)

■ 室温解凍の場合
解凍天板に生地を並べ
ビニール袋等に入れ密封し
ラックで解凍を40分とる
基準条件 温度 25℃
時間 60分

③ 発酵



(内容)

■ ホイロに入れる
基準条件 温度 30℃
湿度 80%
60分
★発酵後の参考サイズ
縦 12.0cm 横 2.0cm 高さ 1.5cm
☆参考サイズになるには60分前後が目安です

■ 黒ごまを0.5gつける

② 整形



■ 整形
ビスケット生地の面に
グラニュー糖をつける



生地を8等分にカットする。
*左写真参照



生地を両端をもって、
2回ねじって、焼成天板に並べて
少し抑えて安定させる



焼成天板に16個並べる

④ 焼成



■ オープンに入れる

基準条件 温度 上火 180℃
下火 200℃
時間 11分

■ コンベクションオープンの場合

基準条件 温度 180℃
風量 中
時間 11分

★焼成後の参考サイズ
縦 13.0cm 横 3.0cm 高さ 1.5cm

製品特徴

おいもあんを練りこんだビスケット生地に、デニッシュ生地を合わせたデニッシュメロンパンシートです。紫と黄色のコントラストが目を引く製品です。