


品名	ミニおいもデニッシュ		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)、加工デンプン、乳化剤、膨脹剤、着色料(クチナシ赤色素、紅麹、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)	③ 発酵		(内容)
		<p>■ 室温解凍の場合</p> <p>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</p> <p>基準条件 温度 25℃ 時間 40分</p>			<p>■ ホイロに入れる</p> <p>基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 60分</p> <p>★発酵後の参考サイズ 縦 4.5cm 横 4.5cm 高さ 1.5cm ☆参考サイズになるには60分前後が目安です</p> <p>■ 黒ごまを0.5gつける</p>
② 整形		(内容)	④ 焼成		(内容)
		<p>■ 整形</p> <p>ビスケット生地の面に グラニュー糖をつける</p> <p>生地を8等分にカットする。 *左写真参照</p>			<p>■ オープンに入れる</p> <p>基準条件 温度 上火 180℃ 下火 200℃ 時間 12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 時間 12分</p> <p>★焼成後の参考サイズ 縦 5.5cm 横 5.5cm 高さ 2.0cm</p>
		焼成天板に16個並べる			

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。