


品名	紅あずまとゴマのパン		原材料	使用量	
分類	シート生地(菓子パン)		紅あずまとゴマのシートMS	1/4個	
使用生地名	紅あずまとゴマのシートMS		上新粉	少々	
製品NO	8997	小麦粉(国内製造)、糖漬さつまいも、パン酵母、黒ごま、食塩、卵、モルトエキス/乳化剤、ビタミンC、香料、着色料(クチナシ黄色素)、酵素、(一部に卵・小麦・ごまを含む)	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	20個/箱				
一袋当りの生地入り数	4個				
エネルギー					171 Kcal / 1/4個(生地のみ)

原材料

(※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)

■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 40分

■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60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7.0cm 横14.0cm 高さ3.0cm
☆参考サイズになるには60分前後が目安です

② 整形



■ 整形
生地を斜めに1/4にカットする

焼成天板に8個並べる

④ 焼成前加工・焼成



■ 上新粉を少々をふる

■ オープンに入れる
基準条件 温度 上火 200℃
下火 200℃
スチームあり
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 中
スチームあり
時間 11分

★焼成後の参考サイズ
縦8.5cm 横15.0cm 高さ3.5cm

製品特徴

糖漬け紅あずまのダイスとゴマを練りこんだシート生地です。