

成型冷凍生地

品名:北海道ミルクシート

荷姿	140g×20ヶ×2袋	売価	円	商品コード	160076
----	-------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
140g			448kcal	10.5g	16.3g	66.5g	1.2g	261mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○		

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	45~55分
固定平窯	上火	200℃
	下火	200℃
	時間	9~11分



原材料	使用量	単価	金額
北海道ミルクシート生地	1/4ヶ		

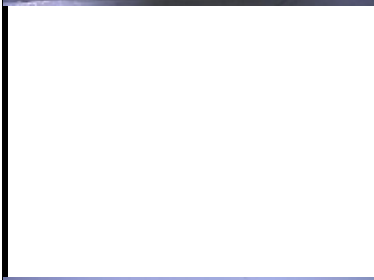
【商品特徴】
北海道産牛乳を使用したフラワーシートを折り込んだ、ソフトで優しい甘さの製品です。1/4にカットして、ミニパンとしての販売も可能です。



(1)【前日】
前日にリタード(0℃~2℃)します。(翌日使用分のみをビニールがけて入れます。)



(5)【ホイロ】
ホイロ後の規格
縦・横 5.5~6cm
高さ 2.5cm



(2)【当日解凍】
40~50分間、室温(約24℃)で自然放置します。



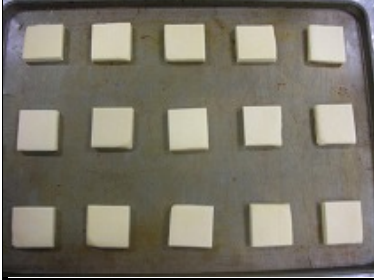
(6)【塗卵】
全卵を良く混ぜ、ハケで丁寧に塗り卵します。



(3)【カット】
ナイフで4等分にカットします。



(7)【焼成】
焼成後の規格
縦・横 6~6.5cm
高さ 3cm



(4)【天板並べ】
天板に最大15ヶ、等間隔をおいて並べます。

品名:北海道ミルクシート

荷姿	140g×20ヶ×2袋	売価	円	商品コード	160076
----	-------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)			
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物
140g			448kcal	10.5g	16.3g	66.5g
						灰分
						1.2g
						ナトリウム
						261mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く






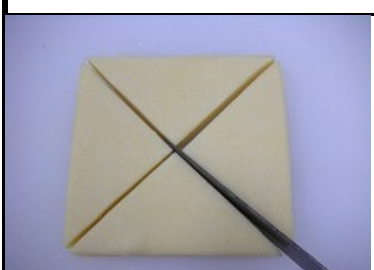



小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○		

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	45~55分
固定平窯	上火	200℃
	下火	200℃
	時間	9~11分



原材料	使用量	単価	金額
北海道ミルクシート生地	1/4ヶ		

【商品特徴】
北海道産牛乳を使用したフラワーシートを折り込んだ、ソフトで優しい甘さの製品です。1/4にカットして、ミニパンとしての販売も可能です。

	(1)【前日】 前日にリタード(0℃~2℃)します。(翌日使用分のみをビニールがけて入れます。)		(5)【ホイロ】 ホイロ後の規格 高さ 2.5cm 
	(2)【当日解凍】 40~50分間、室温(約24℃)で自然放置します。		(6)【塗卵】 全卵を良く混ぜ、ハケで丁寧に塗り卵します。
	(3)【カット】 ナイフで対角線上を4等分にカットします。		(7)【焼成】 焼成後の規格 高さ 3cm 
	(4)【天板並べ】 天板に最大16ヶ、等間隔をおいて並べます。		

成型冷凍生地

品名:北海道ミルクシート

荷姿	140g×20ヶ×2袋	売価	円	商品コード	160076
----	-------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
140g			448kcal	10.5g	16.3g	66.5g	1.2g	261mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

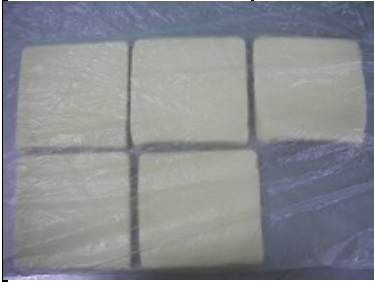







小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○		

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	45~55分
固定平窯	上火	200℃
	下火	200℃
	時間	9~11分



原材料	使用量	単価	金額
北海道ミルクシート生地	1/4ヶ		

【商品特徴】
北海道産牛乳を使用したフラワーシートを折り込んだ、ソフトで優しい甘さの製品です。1/4にカットして、ミニパンとしての販売も可能です。

	(1)【前日】 前日にリタード(0℃~2℃)します。(翌日使用分のみをビニールがけして入れます。)		(5)【ホイロ】 ホイロ後の規格 高さ 2.5cm 
	(2)【当日解凍】 40~50分間、室温(約24℃)で自然放置します。		(6)【塗卵】 全卵を良く混ぜ、ハケで丁寧に塗り卵します。
	(3)【カット】 ナイフで縦に4等分します。		(7)【焼成】 焼成後の規格 高さ 3cm 
	(4)【天板並べ】 天板に最大16ヶ、等間隔をおいて並べます。		