

品名: ソフト菓子パン玉生地

荷姿	50×30ヶ×4袋	売価	円	商品コード	180061
----	-----------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
50g		

【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)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
138kcal	3.4g	3.6g	23.8g	0.4g	83mg

【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	かに	えび
○	○	○	-	-	-	-

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分
焼成	上火	210℃
	下火	200℃
	時間	10~11分



原材料	使用量	単価	金額
ソフト菓子パン玉生地S	1/2ヶ		
粒あん	15g		
マーガン	5g		

【商品特徴】

馬鈴薯デンプンを配合し、保水力を高めた老化の遅い菓子パンです。しっとり食感が持続します。様々な商品化にご利用下さい。

	<p>(1)【前日】 前日にリタード(0℃~2℃)する。(翌日使用分のみをビニールがけして入れます。)</p>		<p>(5)【ホイロ】 ホイロ後の規格 直径 6.5~7cm 高さ 3~3.5cm 両脇にホーン型を置き、ベーキングシートをのせ天板をかぶせます。</p>
	<p>(2)【当日解凍】 解凍後生地を発酵させて1.5倍の大きさにします。 (当日解凍の場合) 室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)</p>		<p>(6)【焼成】 焼成後の規格 直径 8.5~9cm 高さ 2cm</p>
	<p>(3)【成型】 ①スケッパー等を使用し、生地を2分割します。 ②生地を丸め返します。</p>		<p>(7)【仕上げ】 ①横からスライスします。 ②ホテルフレッシュを5g絞り、塗り広げます。</p>
	<p>(4)【天板並べ】 天板に生地を最大12ヶ、均等な間隔をあけて並べます。</p>		<p>(8)【仕上げ②】 ③粒あんを15g絞ります。 ④上側の生地をかぶせ、茶漉しを使って粉糖をふり掛けます。</p>