

冷凍玉生地

# 品名：ソフト惣菜平生地ピザ(枝豆)

荷姿	60g × 20ヶ × 5袋	売価	円	商品コード	180093
----	----------------	----	---	-------	--------

【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
60g								

【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	40~50分
焼成	上火	180℃
	下火	200℃
	時間	約13~14分



※焼成時間、温度は各店舗で微調整して下さい。

原材料	使用量	単価	金額
ソフト惣菜平生地	1ヶ		
冷凍むき枝豆	35g		
ベーキングマヨネーズ	8ヶ		
ミックスチーズ	8g		
パン粉	1g		

【商品特徴】  
マッシュポテトを配合することで生地中の水分が多く、老化の遅い生地に仕上げました。しっとり食感の持続する惣菜パン用の玉生地です。



(1)【解凍】  
前日にリタード(0℃~2℃)します。(翌日使用分のみをピニールがけして入れます。)  
【当日解凍の場合】  
リタード室から出し、30~40分ほど自然放置します。(芯温約10℃まで)



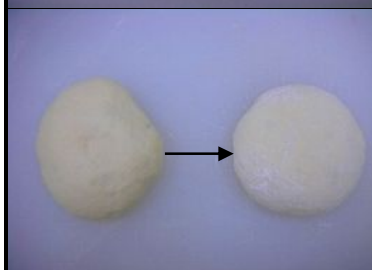
(3)【ホイロ】  
形状を整えながら天板に並べます。天板に最大8ヶ、均等な間隔をあけて並べます。  
ホイロ後サイズ  
直径 約11.5cm  
高さ 約2cm



※生地中に黒い点が見られることがありますが、生地配合中のポテトフレーク由来(ジャガイモの皮)ですので、安心してご使用ください。



生地表面を霧吹きでぬらし、具材(枝豆)が付着しやすいようにします。



(2)【成型】  
潰す前にあらかじめ形状を整えます。最終形状が丸になるように内側から手のひらで潰し、しっかりガスを抜いていきます。



(4)【トッピング】  
室温にしたむき枝豆35gを全体にのせ、ミックスチーズ8gのせ、マヨネーズを線掛けし、パン粉を乗せます。



直径 10~10.5cm  
(前日からのドーコンセットする場合、この作業が生地の骨格強化になり、最終製品のボリューム増、潰れの回避になります。)



(3)【焼成】  
直径 約12.5cm  
高さ 約3cm

冷凍玉生地

品名: ソフト惣菜平生地ピザ(チキンカツ)

荷姿	60g × 20ヶ × 5袋	売価	円	商品コード	180093
----	----------------	----	---	-------	--------

【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
60g								

【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	40~50分
焼成	上火	180℃
	下火	200℃
	時間	約13~14分



※焼成時間、温度は各店舗で微調整して下さい。

原材料	使用量	単価	金額
ソフト惣菜平生地	1ヶ		
チキンカツ	3/6枚		
香味たれ	10g		
ピザソース	5g		
ベーキングマヨネーズ	8g		
ミックスチーズ	5g		
パセリ	適量		

【商品特徴】  
マッシュポテトを配合することで生地中の水分が多く老化の遅い生地に仕上げました。しっとり食感の持続する惣菜パン用の玉生地です。



(1)【解凍】  
前日にリタード(0℃~2℃)します。(翌日使用分のみをピニールがけして入れます。)  
【当日解凍の場合】  
リタード室から出し、30~40分ほど自然放置します。(芯温約10℃まで)



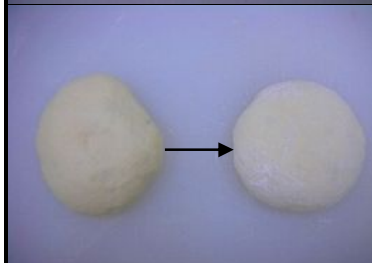
(3)【ホイロ】  
形状を整えながら天板に並べます。天板に最大8ヶ、均等な間隔をあけて並べます。  
ホイロ後サイズ  
直径 約11.5cm  
高さ 約2cm



※生地中に黒い点が見られることがありますが、生地配合中のポテトフレーク由来(ジャガイモの皮)ですので、安心してご使用ください。



(4)【トッピング①】  
生地にピザソースを塗ります。薄く6等分にスライスし、香味たれにつけたチキンカツを3切れのせませます。



(2)【成型】  
潰す前にあらかじめ形状を整えます。最終形状が丸になるように内側から手のひらで潰し、しっかりガスを抜いていきます。



(5)【トッピング②】  
マヨネーズを8g線掛けし、ミックスチーズを5gトッピングします。



直径 10~10.5cm  
(前日からのドーコンセットする場合、この作業が生地の骨格強化になり、最終製品のボリューム増、潰れの回避になります。)



(6)【焼成】  
直径 約12.5cm  
高さ 約3cm  
焼成後、パセリをまぶします。