


品名	燈		原材料	原材料	使用量					
分類	ロール製品(食パン)			燈	6個					
使用生地名	燈									
製品NO	8034	小麦粉(国内製造)、バター入りマーガリン、砂糖、生クリーム、パン酵母、チーズ、はちみつ、還元水あめ、食塩/香料、ビタミンC、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、(一部に小麦・乳成分を含む)								
生地入数	48個/箱									
一袋当りの生地入り数	8個									
			アレルギー表示(生地のみ)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
			エネルギー	2262 Kcal / 6個(生地のみ)						

ドーナツ対応	(*原材料・添加物は生地のみ表示)		生地を事前に解凍して、型に入れてください				
	ドーコン対応	可					
	冷蔵	0℃	18時間以内	ホイロ 温度	30℃	時間	70分
	昇温	15℃	1時間	湿度	80%		型下3.3cmが基準です

① 解凍・整形		<p>(内容)</p> <p>* 型容積3300cc(2斤型)を使用する場合 * 型生地比容積が3.7~3.9になるように生地量を調整する</p> <p>■ 室温解凍(25℃) 解凍天板に生地を6個並べビニール袋等に密封してラックで解凍120分行う 芯温が20℃になるように解凍する</p> <p>■ 整形 生地を図のように整形する ☆夏季は、べたつくので手粉を使用して整形すると形状が整います</p>		<p>(内容)</p> <p>■ ホイロに入れる</p> <p>基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 75分</p> <p>★発酵後の参考サイズ 型下3.3cm</p> <p>☆参考サイズになるには75分前後が目安です。</p>
	② 型入れ	 <p>①②③④⑤⑥</p>	<p>■ 図のように型入れする</p> <p>* ①本目を型詰めする場合やや図のように壁面に押さえるように入ると②~⑥本目は、型詰めしやすくなります。</p>	

製品特徴

生地には、北海道産バター入りのマーガリン、北海道産生クリーム、クリームチーズ、はちみつを入れた食パンです。ほんのり甘く、しっとりとした食感の食パンです。