


販売名	コロケバーガー		原材料	使用量	
品番/製品名	8122 小麦の匠		小麦の匠	1/3個	
製品特徴	チーズをのせたもちもちのパンに、コロケとチーズをサンドしました。		リーフレタス	3g	
			パルメザンチーズ	1g	
			コロケ	1個	
入数	48 個/箱	24 個/袋	とんかつソース	5g	
別添	無し		スライスチーズ	1/2枚	
ド-コン対応	不可				

基本条件	解凍				発酵		焼成					
	リタード解凍				室温解凍		デッキオープン				コンベクション	
	基本条件	温度	0 °C	温度	25 °C	温度	30 °C	温度	上火 200 °C	温度	180 °C	
		時間	18時間以内	時間	150 分	湿度	80 %		下火 200 °C	風量	中	
	加温条件	室温	25 °C			時間	50 分	時間	9 分	時間	9 分	
		時間	90 分									



生地を並べ過ぎると均一に解凍できない。



■解凍

・リターダー解凍
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。出庫後ラックで加温を90分とる

☆芯温18°Cになるには90分
前後が目安です

・室温解凍

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150分とる
☆芯温18°Cになるには150分
前後が目安です

■丸め

1/3個にカットし丸める

・生地休め

丸めた生地をビニール袋等で密封し、ラックで生地を休める

基準条件 芯温 23°C
室温 25°C
時間 30分



■整形

めん棒で生地を伸ばし半分に折りたたむ
※13.0×8.0cmに伸ばす

★整形後の参考サイズ
長さ7.5cm 幅7.0cm 高さ1.0cm

■ホイロ

・ホイロに入れる

★発酵後の参考サイズ(cm)
長さ9.0cm 幅8.5cm 高さ3.0cm

■焼成

生地を乾かし全卵を塗りパルメザンチーズをふるオープンへ入れる

- ①パンをナイフでカットし切り込みを入れる
- ②リーフレタスをはさむ
- ③斜めに2等分したスライスチーズをのせる
- ④とんかつソースをコロケにかけてサンドする