

販売名	ベーコンエッグ		原材料	使用量		
品番/製品名	8122 小麦の匠		小麦の匠	2/3個		
製品特徴	もっちり食感の食パン生地に、ベーコンとたまごをのせ、マヨネーズとケチャップをかけて焼き上げました。		スライスベーコン	1/2枚		
			たまご	1個		
			マヨネーズ	10g		
			ケチャップ	5g		
入数	48 個/箱	24 個/袋	パセリ	少々		
別添	無し					
ドーン対応	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 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 150 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 50 分	温度 上火 210 °C 下火 200 °C 時間 12 分	温度 180 °C 風量 中 時間 12 分	
	加温条件	室温 25 °C 時間 90 分					



生地を並べ過ぎると均一に解凍できない。

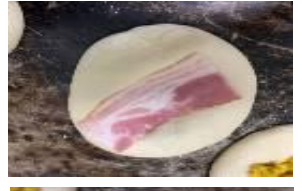


■解凍
 ・リターダー解凍
 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しリターダーへ。出庫後ラックで加温を90分とる
 ☆芯温18°Cになるには90分前後が目安です
 ・室温解凍
 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しラックで解凍を150分とる
 ☆芯温18°Cになるには150分前後が目安です

■整形
 ・小麦の匠を2/3個に分割して丸める
 ・30分ほど生地を休ませる
 ・生地をめん棒で12cmの円形にのばす

■ホイロ
 ホイロに入れる
 基準条件 温度 30°C
 湿度 80%
 時間 50分

★発酵後の参考サイズ
 直径14cm



■焼成前加工
 ・ホイロ後全卵を塗り、真ん中をかるく押さえる
 ・具材をのせる
 ①スライスベーコンをのせる
 ②マヨネーズを円形に10g絞る(たまごがこぼれないよう土手を土手を作る)
 ③たまごを割り、いれる
 ④ケチャップを線がけする

■焼成
 ・オープンに入れる
 ※オープンから出したら直ちにショックを与える。

■仕上げ
 ・パセリをのせる