


| | | | | | | |
|--------|--|--------|-----------------------|-----|--|--|
| 販売名 | バスク チーズケーキ風パン | | 原材料 | 使用量 | |  |
| 品番/製品名 | 8095 白いクリームチーズパンN | | 白いクリーム チーズパンN | 1個 | | |
| 製品特徴 | 湯種と豆乳が入った、しっとりした生地にチーズクリームを包んだ製品です。バスクチーズケーキ風にこんがり焼き上げました。 | | BTシュクレ (シュガーマーガリン) | 7g | | |
| | | | 粉糖 | 2g | | |
| | | | | | | |
| 入数 | 88 個/箱 | 44 個/袋 | | | | |
| 別添 | 無し | | | | | |
| ドーコン対応 | 可 | | | | | |

| | | | | | | | | | | |
|------|--------|----------------------|---------------------|--------------------------------|--------------------------------------|------------------------------|---------|--|---------|--|
| 基本条件 | 解凍 | | | | 焼成 | | | | | |
| | リタード解凍 | | 室温解凍 | | 発酵 | | 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 60 分 | 温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60 分 | 温度 上火 210 °C 下火 200 °C 時間 16 分 | 温度 180 °C 風量 中 時間 16 分 | | | | |
| | 加温条件 | 室温 25 °C 時間 40 分 | | | | | | | | |



■解凍

- ・室温解凍
IF10cm丸にペットカップを敷き生地を入れ解凍を**60分**とる



■ホイロ

- ・ホイロに入れる
- ★ホイロ後 参考サイズ(cm)
縦 8.5 横 8.5 高さ 3.0
- ※参考サイズになるには60分前後が目安です



■焼成前加工

- ・BTシュクレ**7g**を絞る
- ・**粉糖2g**をかける
- ・ベーキングシートを敷き焼成天板を乗せはさみ焼きする

■焼成

- ・オーブンに入れる
- ※オーブンから出したら直ちにショックをあたえる
- ★焼成後 参考サイズ(cm)
縦 9.5 横 9.5 高さ 4.5

| | |
|------|--|
| 原材料名 | |
|------|--|