

商品名	バターチキンカレードーナツ			参考売価	140~160 円
生地名	バターチキンカレー			使用生地数	1 個
使用型	なし			生地重量	65 g
※1	温度	湿度	時間	アレルギー ※2	小麦 大豆 卵 鶏肉 乳
解凍	26 °C	65 %	70~80 分		
ホイロ	°C	%	分		
商品特徴	風味豊かなバターチキンカレーを包み、焼き上げたカレーパンです。				



※1 当マニュアルはパントーネテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。  
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

## 1 解凍します



天板に並べ、常温で解凍します。約50~60分。

## 2 バッター液を作ります



小麦粉100gに水250gでバター液を作ります。

## 3 バッター液にくぐらせます



## 4 パン粉をまぶします



パン粉を全体にまぶします。

## 5 並べます



網、もしくは粉をふるった天板に並べます。

## 6 発酵(ホイロ)データ

温度	32~35 °C
湿度(夏)	65~70 %
(冬)	75~80 %
時間	50~60 分
	成形後 発酵(ホイロ)後
縦	5.5~6 7.8~8.2 cm
横	5.5~6 7.8~8.2 cm
高さ	2.9~3.2 3.8~4.2 cm

中心温度が16~18°C迄解凍してから入れます。

## 7 乾かします



ホイロから取り出し、生地を乾かします。

## 8 フライデータ

温度	180~190 °C
時間	片面 1分半~2分
	片面 1分半~2分

フライヤーで揚げます。※店舗様にて調整願います。

## 9 揚げます



片面1分半揚げたら、素早く反転させます。

## 10 揚げます



もう片面も1分半揚げます。

## 11 完成後の状態



油をきって完成です。

## 12 フライ後サイズ

縦	9~9.5 cm
横	9~9.5 cm
高さ	4.5~4.8 cm

13

14

15

16

No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
1	バターチキンカレー	1 個	/個		個		パントーネ
2	ソフトパン粉 カラットL	2 g	/g		g		
3	小麦粉	g	/g		g		
4		g	/g		g		
5		g	/g		g		
6		g	/g		g		
販売価格(円)※		原価率※	%	原価計※	※店舗様にてご記入ください		

生地タイプ	丸
-------	---

## 商品マニュアル

株式会社パントーネシステム  
商品部

商品名	バターチキンカップ	参考売価	140~160 円
生地名	バターチキンカレー	使用生地数	1 個
使用型	IFTレー 丸 100	生地重量	65 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	26 °C 65 % 70~80 分	※2	卵 鶏肉
ホイロ	32~35 °C 65~80 % 60~70 分		乳
商品特徴	風味豊かなバターチキンカレーを包み、焼き上げた商品です。		



※1 当マニュアルはパントーネテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。  
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

### 1 解凍します



天板に並べ、常温で解凍します。約50~60分。

### 2 湿らせませす



霧吹きを使って、両面を湿らせます。

### 3 パン粉をまぶします



パン粉を両面にまぶします。

### 4 型に入れます



グラシンカップを敷いたIFTレー丸型に入れます。

### 5 発酵(ホイロ)データ

温度	32~35 °C	
湿度(夏)	65~70 %	
(冬)	75~80 %	
時間	60~70 分	
	成形後	発酵(ホイロ)後
縦	5.5~6	7.8~8.3 cm
横	5.5~6	7.8~8.3 cm
高さ	3~3.2	3.8~4.2 cm

中心温度が16~18°C迄解凍してから入れます。

### 6 発酵(ホイロ)後の状態



ホイロから取り出し、生地を乾かします。

### 7 焼成します



生地が乾いたら焼成します。

### 8 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	リミット 3
下火	190~200 °C	3
時間	12~13 分	
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	12~13 分	

### 9 焼成後の状態



### 10 焼成後サイズ

縦	8.5~9	cm
横	8.5~9	cm
高さ	5~6	cm

### 11

### 12

### 13

### 14

### 15

### 16

No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
1	バターチキンカレー	1 個	/個		個		パントーネ
2	ソフトパン粉 カラットL	2 g	/g		g		
3	グラシンカップ	1 個	/g		g		
4		g	/g		g		
5		g	/g		g		
6		g	/g		g		
販売価格(円)※		原価率※	%	原価計※	※店舗様にてご記入ください		

レシ  
ピ  
表

商品名	チーズのせバターチキンカレー	参考売価	140~160 円
生地名	バターチキンカレー	使用生地数	1 個
使用型	なし	生地重量	65 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	26 °C 65 % 70~80 分	※2	卵 鶏肉
ホイロ	32~35 °C 65~80 % 50~60 分		乳
商品特徴	風味豊かなバターチキンカレーと、まろやかなチーズが相性の良い商品です。		



※1 当マニュアルはパントーネテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。  
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

**1 解凍します**



天板に並べ、常温で解凍します。約50~60分。

**2 湿らせませす**



霧吹きを使って、両面を湿らせませす。

**3 パン粉をまぶします**



パン粉を両面にまぶします。

**4 天板に並べませす**



**5 発酵(ホイロ)データ**

温度	32~35 °C
湿度(夏)	65~70 %
(冬)	75~80 %
時間	50~60 分
成形後	発酵(ホイロ)後
縦	5.5~6 7.8~8.0 cm
横	5.5~6 7.8~8.0 cm
高さ	3~3.2 3.8~4.2 cm

中心温度が16~18°C迄解凍してから入れませす。

**6 発酵(ホイロ)後の状態**



**7 トッピングませす**



ミックスチーズを10gトッピングませす。

**8 乾かませす**



生地を少し乾かませす。天板に支柱を置ませす。

**9 鉄板を置ませす**



ベーキングシートの表側が生地に向くように被せ、鉄板を置ませす。

**10 焼成データ**

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	リミット 3
下火	190~200 °C	リミット 3
時間	14~15 分	
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	14~15 分	

**11 焼成後の状態**



**12 焼成後サイズ**

↓ 支柱あり

縦	10~10.5 cm
横	10~10.5 cm
高さ	2.5~3 cm

↓ 支柱なし

縦	13~13.5 cm
横	13~13.5 cm
高さ	1 cm

**13**

**14**

**15**

**16**

レシ ピ 表	No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
	1	バターチキンカレー	1 個	/個		個		パントーネ
	2	ソフトパン粉 カラットL	2 g	/g		g		
	3	ロールミックスDK ミックスチーズ	10 g	/g		g		
	4		g	/g		g		
	5		g	/g		g		
	6		g	/g		g		
販売価格(円)※			原価率※	%	原価計※	※店舗様にてご記入ください		



商品名	グリル野菜のバターチキン	参考売価	160~180 円
生地名	バターチキンカレー	使用生地数	1 個
使用型	なし	生地重量	65 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	26 °C 65 % 70~80 分	※2	卵 鶏肉
ホイロ	32~35 °C 65~80 % 50~60 分		乳
商品特徴	風味豊かなバターチキンカレーを包み、彩りのいい野菜をのせて焼き上げた商品です。		



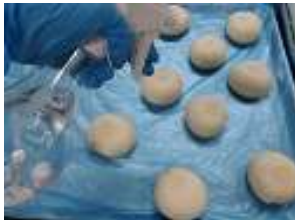
※1 当マニュアルはパントリーネテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。  
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

## 1 解凍します



天板に並べ、常温で解凍します。約50~60分。

## 2 湿らせます



霧吹きを使って、両面を湿らせます。

## 3 パン粉をまぶします



パン粉を両面にまぶします。

## 4 天板に並べます



## 5 発酵(ホイロ)データ

温度	32~35 °C
湿度(夏)	65~70 %
(冬)	75~80 %
時間	50~60 分
成形後	発酵(ホイロ)後
縦	5.5~6 7.8~8.0 cm
横	5.5~6 7.8~8.0 cm
高さ	3~3.2 3.8~4.2 cm

中心温度が16~18°C迄解凍してから入れます。

## 6 発酵(ホイロ)後の状態



## 7 成形します



トッピングする部分を指で押し、くぼみを作ります。

## 8 トッピングします



野菜を冷凍のまま10g、ブラックペッパーを0.1gトッピングします。

## 9 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	3
下火	190~200 °C	3
時間	12~13 分	
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	12~13 分	

## 10 油を塗ります



焼成後、野菜にオリーブオイルを塗布します。

## 11 完成後の状態



## 12 焼成後サイズ

縦	9~9.5 cm
横	9~9.5 cm
高さ	4~5 cm

13

14

15

16

No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
1	バターチキンカレー	1 個	/個		個		パントリー
2	ソフトパン粉 カラットL	2 g	/g		g		
3	菜園風グリル野菜ミックス	10 g	/g		g		
4	ブラックペッパー	0.1 g	/g		g		
5	オリーブオイル	1 g	/g		g		
6		g	/g		g		
販売価格(円)※		原価率※	%	原価計※	※店舗様にてご記入ください		

商品名	マヨチーズバターチキンカレー	参考売価	160~180 円
生地名	バターチキンカレー	使用生地数	1 個
使用型	なし	生地重量	65 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	26 °C 65 % 70~80 分	※2	卵 鶏肉
ホイロ	32~35 °C 65~80 % 50~60 分		
商品特徴	風味豊かなバターチキンカレーを包み、マヨネーズとミックスチーズをのせて焼き上げた商品です。		



※1 当マニュアルはパントリーテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。  
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

## 1 解凍します



天板に並べ、常温で解凍します。約50~60分。

## 2 湿らせませす



霧吹きを使って、両面を湿らせます。

## 3 パン粉をまぶします



パン粉を両面にまぶします。

## 4 天板に並べます



## 5 発酵(ホイロ)データ

温度	32~35 °C
湿度(夏)	65~70 %
(冬)	75~80 %
時間	50~60 分
	成形後 発酵(ホイロ)後
縦	5.5~6 7.8~8.0 cm
横	5.5~6 7.8~8.0 cm
高さ	3~3.2 3.8~4.2 cm

中心温度が16~18°C迄解凍してから入れます。

## 6 発酵(ホイロ)後の状態



## 7 成形します



トッピングする部分を指で押し、くぼみを作ります。

## 8 トッピングします 1



マヨネーズを10gしぼりませす。

## 9 トッピングします 2



ミックスチーズを5~8gトッピングします。

## 10 乾かします



生地を少し乾かします。

## 11 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	リミット 3
下火	190~200 °C	3
時間	12~13	分
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	12~13	分

## 12 焼成後の状態



## 13 焼成後サイズ

縦	10~10.5	cm
横	10~10.5	cm
高さ	2.5~3	cm

## 14

## 15

## 16

No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
1	バターチキンカレー	1 個	/個		個		パントリー
2	ソフトパン粉 カラットL	2 g	/g		g		
3	フォルノマヨネーズベイクド	10 g	/g		g		
4	ロールミックスDK ミックスチーズ	5 g	/g		g		
5		g	/g		g		
6		g	/g		g		
販売価格(円)※		原価率※	%	原価計※	※店舗様にてご記入ください		

商品名	たまごサラダバターチキンカレー	参考売価	160~180 円
生地名	バターチキンカレー	使用生地数	1 個
使用型	なし	生地重量	65 g
※1	温度 湿度 時間	アレルギー	小麦 大豆
解凍	26 °C 65 % 70~80 分	※2	卵 鶏肉
ホイロ	32~35 °C 65~80 % 50~60 分		乳
商品特徴	風味豊かなバターチキンカレーとたまごサラダが相性の良い商品です。		



※1 当マニュアルはパントリーテストベイク室でのデータを元に作成しております。各現場、季節ごとに時間・温度が若干前後いたします。ご了承ください。  
※2 但し、本品製造工場では小麦・卵・乳・大豆を使用しております。また、副材料分のアレルギーは含まれておりません。

## 1 解凍します



天板に並べ、常温で解凍します。約50~60分。

## 2 湿らせます



霧吹きを使って、両面を湿らせます。

## 3 パン粉をまぶします



パン粉を両面にまぶします。

## 4 天板に並べます



## 5 発酵(ホイロ)データ

温度	32~35 °C
湿度(夏)	65~70 %
(冬)	75~80 %
時間	50~60 分
	成形後 発酵(ホイロ)後
縦	5.5~6 7.8~8.0 cm
横	5.5~6 7.8~8.0 cm
高さ	3~3.2 3.8~4.2 cm

中心温度が16~18°C迄解凍してから入れます。

## 6 発酵(ホイロ)後の状態



## 7 成形します



トッピングする部分を指で押し、くぼみを作ります。

## 8 トッピングします 1



たまごサラダを10gトッピングします。

## 9 トッピングします 2



ミックスチーズを5~8gトッピングします。

## 10 乾かします



生地を少し乾かします。

## 11 焼成データ

固定窯	スチーム	秒
上火	190~200 °C	リミット 3
下火	190~200 °C	3
時間	12~13	分
コンベクション	スチーム	秒
温度	190~200 °C	
風量	中	
時間	12~13	分

## 12 焼成後の状態



## 13 焼成後サイズ

縦	10~10.5	cm
横	10~10.5	cm
高さ	2.5~3	cm

## 14

## 15

## 16

No.	食材名	使用量	単価(円)	原価(円)	規格	価格(円)	仕入れ先
1	バターチキンカレー	1 個	/個		個		パントリー
2	ソフトパン粉 カラットL	2 g	/g		g		
3	たまごサラダX-H	10 g	/g		g		
4	ロールミックスDK ミックスチーズ	5 g	/g		g		
5		g	/g		g		
6		g	/g		g		
販売価格(円)※		原価率※	%	原価計※	※店舗様にてご記入ください		