

販売名	パン・ア・ラ・クレーム		原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8030 パンアラクレーム26		パンアラクレーム26	1個					
製品特徴	ふんわりとしたプリオッシュ生地でカスタードクリームを包みました。卵黄、マダガスカル産バニラシード入りのペースト、北海道産牛乳、北海道産練乳、ベルギー産無塩発酵バターを加えた滑らかなカスタードクリームです。コクとまるやかさのバランスを考えたこだわりのクリームパンです。		スライスアーモンド	1g					
			スライスアーモンドは付属されておりません						
			原材料費						
入数	80 個/箱	40 個/袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添	無し								
ドール対応	可					エネルギー	222 Kcal / 1個 (生地のみ)		
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 70 分	湿度 80 %	湿度	下火 200 °C	風量 中		
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間	10 分	時間 10 分			
	時間 50 分								
	■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、ラックで解凍を70分行う				■ホイロ後加工 生地を十分に乾かし、全卵を塗る しっかりと乾かすことで焼き色がつきやすくなります				
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 9.0 高さ 3.5 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です				スライスアーモンドを1gのせる			
		■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あたえる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 9.5 高さ 4.5 ※本製品はクリームがたっぷり入り、薄皮となっている特性上、焼き色が均一につきにくい場合がございます							
原材料名	小麦粉(国内製造)、卵、砂糖、牛乳、加糖れん乳、マーガリン、パン酵母、バター、植物油、米粉、ショートニング、加工油脂、でんぷん、食塩、バニラペースト(果糖ぶどう糖液糖、バニラシード、砂糖)／加工デンプン、酢酸(Na)、乳化剤、香料、増粘剤(アルギン酸エステル)、グリシン、酒精、酵素、ビタミンC、ショ糖エステル、リゾチーム、着色料(カロチン)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)								
(※原材料・添加物は生地のみを表示)									