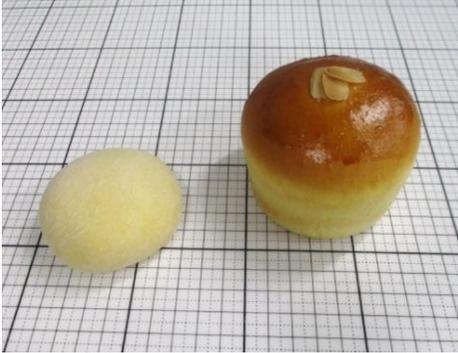


販売名	パン・ア・ラ・クレーム		原材料	使用量	金額	
品番/製品名	8030 パンアラクレーム26		パンアラクレーム26	1個		
製品特徴	ふんわりとしたブリオッシュ生地でカスタードクリームを包みました。卵黄、マダガスカル産バニラシード入りのペースト、北海道産牛乳、北海道産練乳、ベルギー産無塩発酵バターを加えた滑らかなカスタードクリームです。コクとまるやかさのパンスを考えたこだわりのクリームパンです。		スライスアーモンド	1g		
			スライスアーモンドは付属されておりません			
入数	80 個/箱	40 個/袋				8大アレルギー物質 (生地のみ)
別添	無し					卵・小麦・乳成分
ド-コン対応	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 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 80 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60~70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 11 分
加温条件	室温 25 °C 時間 60 分				

	<p>■解凍 ・室温解凍 シリコンベーキングカップ丸80に生地を入れ、焼成天板に10個並べ、ラックで解凍を80分行う</p>	 	<p>■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</p>
	<p>■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 7.5 高さ 4.5 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です</p>		<p>■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、製品が冷めたら型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.0 高さ 6.5 ※本製品はクリームがたっぷりっており、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</p>

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・添加物は生地のみ表示)