

販売名		伊豆産大島桜のあんぱん		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8038 伊豆産大島桜の餡パン26			伊豆産大島桜の餡パン26	1個					
製品特徴		伊豆産大島桜の桜あんを、ピンク色の生地で包みました。			白ごま	0.3g					
					白ごまは付属されておられません。						
入数		84 個/箱	42 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									
ドーナツ対応		不可					エネルギー	201 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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分	温度 160 ℃ 風量 中 時間 10 分				
	加温条件		室温 25 ℃ 時間 40 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60分行う							
				■整形 ハサミで5カ所カットする ※天板に置いたまま斜め上からハサミを1.5cm程入れる							
				軽く霧吹きをして、白ごまを0.3gのせる ※霧吹きは空中にかけるように上向きにかける							
原材料名						■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 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					
						■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 9.5 横 10.0 高さ 3.5					
桜あん(白生あん、砂糖、塩漬桜葉ペースト、塩漬桜葉粉末、食塩、寒天)(国内製造)、小麦粉、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、食塩、卵ノ加工デンプン、トレハロース、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル)、着色料(クチナシ赤色素、紅麹)、ビタミンC、酵素、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)											