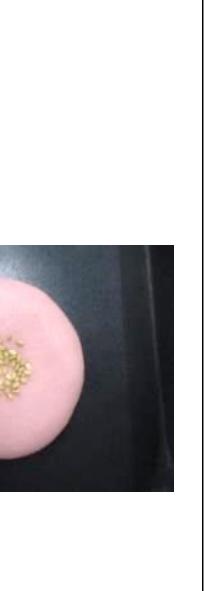
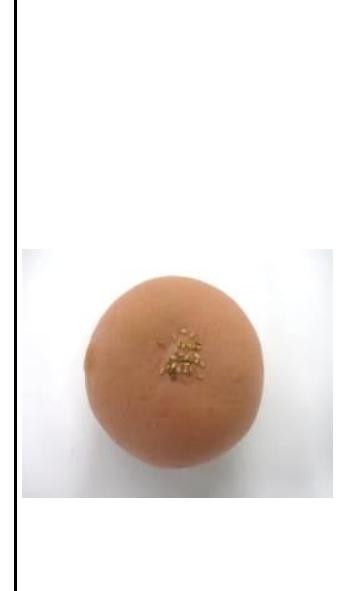


販売名	伊豆産大島桜の あんぱん		原材料 費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名	8038 伊豆産大島桜の餡パン26			伊豆産大島桜 の餡パン26	1個					
製品特徴	伊豆産大島桜の桜あん を、ピンク色の生地で包 みました。			白ごま	0.3g					
白ごまは付属されておりません。										
入数	84 個/箱	42 個/袋								
別添	無し									
ドーコン対応	整形後可									
基本 条件	解凍			発酵		焼成				
	リタード解凍			デッキオーブン		コンベクション				
基本条件	温度	0 °C	温度 時間	25 °C	温度	30 °C	温度	上火 180 °C	温度	160 °C
	時間	18時間以内		60 分	湿度	80 %	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	40 分								

	<p>■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</p>		<p>■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</p>
	<p>■整形 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</p>		<p>■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 9.0 横 9.5 高さ 4.0</p>

原材料名	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／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・添加物は生地のみの表示)