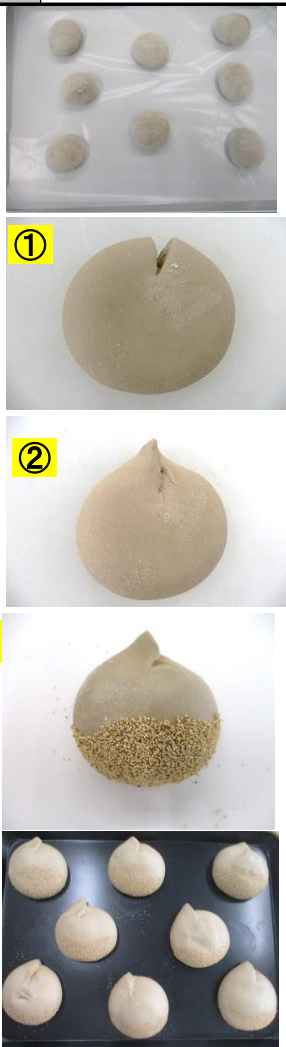


販売名		熊本県産和栗の クリームパン		原 材 料 費	原材料	使用量	金額							
品番/製品名		8187 和栗のクリームパン25			和栗のクリーム パン25	1個								
製品特徴	菓子パン生地に熊本県 産和栗のクリームを包ん だ製品です。				けしの実	2g								
					けしの実が付属されておりません。									
入数	80 個/箱	40 個/袋					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)			卵・小麦・乳成分				
別添	シール	80枚 1袋	原材料費合計											
ドーコン対応	不可			参考小売価格			エネルギー	197 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 分		温度 上火 200 ℃ 下火 200 ℃ 時間 9 分	温度 180 ℃ 風量 強 時間 7 分							
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分												
					■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、 ラックで解凍を60分行う ■整形 写真①のように上部の生地を 1.5cmカット後、写真②のよう に、カット面をつなぎ合わせ しずく型にする 写真③のように下側に霧吹き をした後、けしの実を2gつける 焼成天板に生地を8個並べる ■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには60分 前後が目安です					 ■ホイロ後加工 生地を乾かし、 けしの実がついていない 部分に全卵を塗る ■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 9.0 横 9.5 高さ 4.0 				
原材料名		マロンフラワーペースト(国内製造)、小麦粉、卵、マーガリン、砂糖、パン酵母、ショートニング、乳等を主要原料とする食品、食塩、ココア／加工デンプン、グリシン、着色料(カラメル)、香料、増粘剤(増粘多糖類、アルギン酸エステル)、乳化剤、保存料(ソルビン酸)、酸味料、ビタミンC、酵素、(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)												