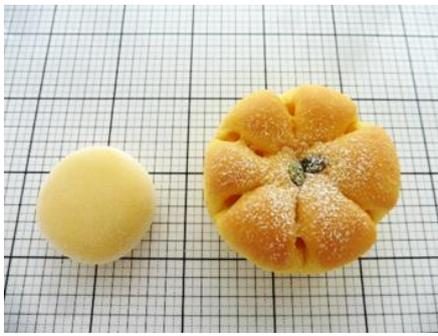


販売名	かぼちゃプリンパン		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8192 かぼちゃプリンパン25		かぼちゃプリンパン25	1個			
製品特徴	北海道産かぼちゃパウダー入りの黄色い生地、北海道産かぼちゃのパウダー入りかぼちゃプリン風味クリームを包みました。別添のかぼちゃの種を付けて仕上げます。		かぼちゃの種	2枚			
入数	80 個/箱	40 個/袋	原材料費合計			8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	パンプキンシードナマ 30g × 1袋						
トコン対応	整形後可		参考小売価格			エネルギー	224 Kcal / 1個 (別添含む)
基本条件	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 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60~70 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 10 分	温度 160 °C 風量 中 時間 10 分	
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分					
 <p><b>■解凍</b> ・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</p>			 <p><b>■ホイロ</b> ホイロに入れる</p> <p>★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><b>■ホイロ後加工</b> 手粉をふる</p>	
 <p><b>■整形</b> ハサミで6カ所カットし、焼成天板にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べ、生地を入れる</p> <p>軽く霧吹きをし、かぼちゃの種を2枚のせる</p> <p>ホイロ後トッピングは焼成時に種が落ちる可能性がある為、ホイロ前に行う</p> <p>※霧吹きは空中にかけるように上向きにかける</p> <p>※かぼちゃの種は開封後、冷凍庫(-18°C帯)で保存下さい</p>						<p><b>■焼成</b> オープンに入れる</p> <p>※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</p> <p>★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 4.0</p>	
原材料名	小麦粉(国内製造)、かぼちゃクリーム、カスタードクリーム、マーガリン、砂糖、パン酵母、卵、でんぷん、かぼちゃパウダー、食塩、乳等を主要原料とする食品/加工デンプン、グリシン、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、香料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、着色料(カロチン)、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)【別添かぼちゃの種】かぼちゃの種						
(※原材料・添加物は生地のみ表示)							