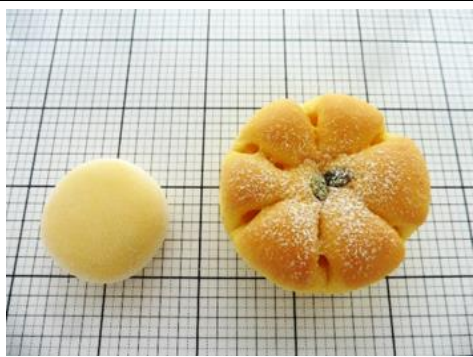


販売名		かぼちゃプリンパン		原材料	原材料	使用量	金額			
品番/製品名		8060 かぼちゃプリンパン26			かぼちゃプリンパン26	1個				
製品特徴	黄色い菓子パン生地に、北海道産かぼちゃのクリームとカスタードクリームを合わせたかぼちゃプリン風味クリームを包みました。クリームにはカラメルソースも使用し、よりプリンらしくなりました。別添のかぼちゃの種を付けて仕上げます。		かぼちゃの種		2枚					
			手粉		0.1g					
入数	80 個/箱	40 個/袋	手粉は付属されておられません			8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分			
別添	かぼちゃの種	30g × 1袋								
ドーコン対応	整形後可					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 ℃ 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 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分行う		  		■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				
		■整形 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 軽く霧吹きをし、かぼちゃの種を2枚のせる				■ホイロ後加工 手粉を0.1gふる				
		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 ※霧吹きは空中にかけるように上向きにかける				■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、商品が冷めたら型から取り出す				
		※かぼちゃの種は開封後、冷凍庫(-18℃帯)で保存下さい				★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 4.0				
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、食塩、乳等を主要原料とする食品、カラメルソース／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・添加物は生地のみを表示)								