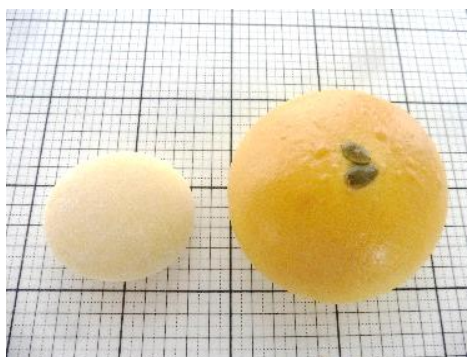
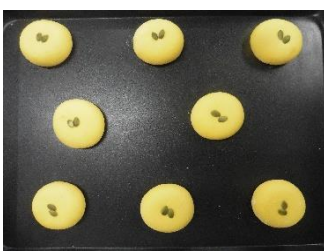


販売名		かぼちゃプリンパン		原材料	使用量	金額					
品番/製品名		8060 かぼちゃプリンパン26			かぼちゃプリンパン26	1個					
製品特徴	黄色い菓子パン生地に、北海道産かぼちゃのクリームとカスタードクリームを合わせたかぼちゃプリン風味クリームを包みました。クリームにはカラメルソースも使用し、よりプリンらしくなりました。別添のかぼちゃの種を付けて仕上げます。		かぼちゃの種		2枚						
入数	80 個/箱	40 個/袋									8大アレルギー物質 (生地のみ)
別添	かぼちゃの種	30g × 1袋									
ド・コン対応		整形後可					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 °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									
		■解凍				■ホイロ					
		・室温解凍 焼成天板に生地を並べ、ラックで解凍を60分行う				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				■ホイロ後加工					
		軽く霧吹きをし、かぼちゃの種を2枚のせる 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と上に上向きにかけるとよい				生地を乾かし、全卵を塗る					
		※かぼちゃの種は開封後、冷凍庫(−18℃帯)で保存下さい				■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 9.5 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) (※原材料・添加物は生地のみを表示)									