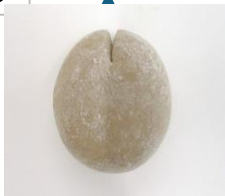


販売名			和栗のクリームパン			原材料			使用量			金額																										
品番/製品名			8072 和栗のクリームパン26			和栗の クリームパン26			1個																													
製品特徴			菓子パン生地に熊本県産和栗のクリームを包んだ製品です。			白ごま			2g																													
						白ごまは付属されておりません。																																
入数			80 個/箱		40 個/袋		原材料費合計						8人アレルギー物質(生地のみ)			卵・小麦・乳成分																						
別添			シール		80枚 1袋		参考小売価格						エネルギー						191 Kcal / 1個 (生地のみ)																			
ドーン対応			不可			参考小売価格						エネルギー			191 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 60～70 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																															
 ①  ②  ③ 			■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 8.5 横 9.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です						■ホイロ後加工 生地を乾かし、白ごまがついていない部分に全卵を塗る																	
			■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、白ごまを2gつける 焼成天板に生地を8個並べる						■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る ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 10.0 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、牛乳、パン酵母、ショートニング、食塩、乳等を主要原料とする食品、ココア/加工デンプン、ソルビトール、グリシン、着色料(カラメル)、乳化剤、酢酸(Na)、香料、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、pH調整剤、ビタミンB1、ビタミンC、酵素、ショ糖エステル、リゾチーム、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・アーモンドを含む)																	
																					(※原材料・添加物は生地のみを表示)																	