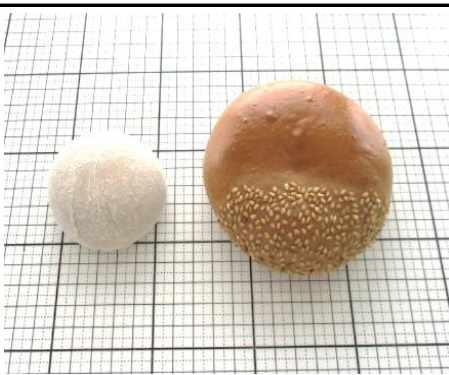


販売名		和栗のクリームパン		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名		8072 和栗のクリームパン26			和栗の クリームパン26	1個			
製品特徴	菓子パン生地に熊本県産和栗のクリームを包んだ商品です。				白ごま	2g			
					白ごまは付属されて おりません				
入数	80 個/箱	40 個/袋					8人 アレル ギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	シール	80枚 1袋							
ド-コン対応	整形後可						エネルギー	191 Kcal / 1個 (生地のみ)	
基本 条件	解凍				発酵		焼成		
	リタード解凍		室温解凍				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							
				■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					
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 8.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です					
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)					
									