販売名	あまおう苺のクリームパン		原材料費	原材料	使用量	金額
品番/製品名	8110 あまおう苺のクリームパン			あまおう苺のクリームパン	1個	
製品特徴	あまおう苺クリームを、ピンク色の菓子パン生地で包んだ商品です。			上新粉	0.1g	
				上新粉は付属されておりません		
入数	88 個/箱	44 個/袋				
別添	無し					
ﾄﾞｰｺﾝ対応	可					



8大アレルギー物質（生地のみ）	卵・小麦・乳成分
エネルギー	214 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			デッキオーブン		コンベクション
	基本条件 温度	0	℃	温度	25	℃	温度	30 ℃	温度 上火 180 ℃	温度 160 ℃
	時間	18時間以内		時間	60	分	湿度	80 %	下火 200 ℃	風量 中
	加温条件 室温	25	℃				時間	60～70 分	時間 12 分	時間 12 分
	時間	40	分							



■解凍

・室温解凍

焼成天板に生地を8個並べ、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　8.0　　横　8.5　　高さ 4.0

※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

生地に上新粉を0.1gふる



■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　8.5　　横　9.0　　高さ 5.0

原材料名	小麦粉（国内製造）、いちごフラワーペースト、マーガリン、パン酵母、砂糖、ショートニング、食塩、乳等を主要原料とする食品、卵／トレハロース、加工デンプン、グリシン、乳化剤、増粘多糖類、着色料（紅麹、クチナシ赤色素）、香料、保存料（ソルビン酸）、酸味料、ビタミンC、酵素、（一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む） （※原材料・添加物は生地のみの表示）