








品名	えびすかぼちゃメロンパン		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		えびすかぼちゃメロンパン	1個		
使用生地名	えびすかぼちゃメロンパン		スライスアーモンド	1枚		
製品NO	8144	小麦粉(国内製造)、かぼちゃフラワーペースト、砂糖、卵、マーガリン、ショートニング、パン酵母、乳等を主要原料とする食品、小麦たんぱく、食塩、ココア/ソルビトール、加工エデンプン、乳化剤、膨脹剤、着色料(カロチノイド、クチナン青色素)、増粘剤(アルギン酸エステル、増粘多糖類)、香料、pH調整剤、ビタミンC、シスチン、甘味料(スクラロース)、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)	原材料費		アレルギー表示(生地のみ)	
生地入数	72個/箱				エネルギー	291 Kcal / 1個(生地のみ)
一袋当りの生地入り数	36個					

(※原材料・添加物は生地のみの表示)

ドーコン対応 **不可**

解凍後に整形がある為

ドーコン対応

① 解凍・整形		(内容)	③ 焼成前加工		(内容)
		<p>■ 室温解凍</p> <p>解凍天板に生地を6個並べラックで解凍を60分行う 基準条件 温度 25℃ 解凍時間 60分</p> <p>■ 整形</p> <p>ハサミで生地に5か所カットを入れ、焼成天板に6個並べる</p>		<p>■ 生地を15分乾かす</p> <p>■ スライスアーモンドを1枚真ん中につける</p>	
② 発酵			④ 焼成		<p>■ オープンに入れる</p> <p>基準条件 温度 上火 180℃ 下火 200℃ 時間 14分</p> <p>■ コンベクションオープンの場合</p> <p>基準条件 温度 160℃ 風量 強 時間 12分</p> <p>★焼成後の参考サイズ 直径 11.0cm 高さ 3.5cm</p> <p>※オープンから出したら直ちにショックをあたえる。</p>
		<p>■ ホイロに入れる</p> <p>基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 50分</p> <p>★発酵後の参考サイズ 直径 8.5cm 高さ 3.3cm</p> <p>☆参考サイズになるには50分前後が目安です。</p>			

製品特徴

北海道えびすかぼちゃに加糖練乳を合わせたやさしい味のクリームをオレンジ色の菓子パン生地に包み、かぼちゃをイメージした緑色のビスケット生地をかぶせました。