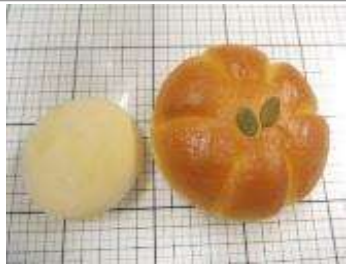


品名	北海道えびすかぼちゃのクリームパン		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		かぼちゃのクリームパン	1個		
使用生地名	かぼちゃのクリームパン		パンプキンシード(別添)	2個		
製品NO	8145	小麦粉(国内製造)、かぼちゃフラワーペースト、マーガリン、卵、パン酵母、砂糖、乳等を主要原料とする食品、食塩/ソルビトール、加工デンプン、グリシン、乳化剤、増粘多糖類、香料、ピロリン酸Na、酸味料、ショ糖エステル、リゾチーム、ビタミンC、着色料(カロチノイド、ビタミンB2)、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む) 【別添かぼちゃの種】かぼちゃの種	原材料費		アレルギー表示(生地のみ)	小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに
生地入数	88個/箱				エネルギー	191 Kcal / 1個(別添含む)
一袋当りの生地入り数	44個					

(※原材料・添加物は生地のみを表示)

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	 ■ 室温解凍 解凍天板上に生地を8個並べ解凍する。 基準条件 温度 25℃ 解凍時間 60分	③ 焼成前加工	 ■ 全卵を塗る 生地表面に 全卵 を塗り、別添の パンプキンシード を2個のせる
	 ■ 整形 はさみで、6箇所切り目をいれる。焼成天板上にシリコンベーキングカップ丸100を8個並べ、生地を入れる。		
② 発酵	 ■ ホイロに入れる 基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 60分 ★発酵後の参考サイズ 直径 9.0cm 高さ 3.5cm ☆参考サイズになるには60分前後が目安です。	④ 焼成	 ■ オープンに入れる 基準条件 温度 上火 200℃ 下火 200℃ 時間 10分 ■ コンベクションオープンの場合 基準条件 温度 180℃ 風量 中 時間 10分 ※オープンから出したら直ちにショックをあたえ、型から外す。 ★焼成後の参考サイズ 直径 9.0cm 高さ 4.5cm

製品特徴

北海道産のかぼちゃの皮入りのクリームを包んだ製品です。別添「カボチャの種」で仕上げます。

<別添:かぼちゃの種 30g×1袋>

■クリーム中に、一部黒い色のものがありますが、これはかぼちゃ由来のものです。