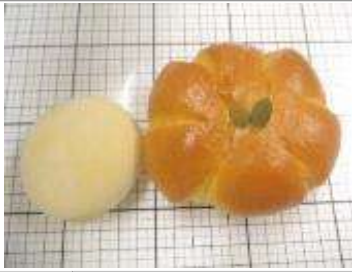


|            |                   |   |              |     |    |   |                     |    |   |   |     |    |    |
|------------|-------------------|---|--------------|-----|----|---|---------------------|----|---|---|-----|----|----|
| 品名         | 北海道えびすかぼちゃのクリームパン |   | 原材料          | 使用量 | 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)<br>【別添かぼちゃの種】かぼちゃの種 |              |     |    |   |                     |    |   |   |     |    |    |
| 生地入数       | 88個/箱             |   |              |     |    | アレルギー表示(生地のみ)   | 小麦                  | そば | 卵 | 乳 | 落花生 | えび | かに |
| 一袋当りの生地入り数 | 44個               |   |              |     |    | エネルギー   | 191 Kcal / 1個(別添含む) |    |   |   |     |    |    |

原材料費

(※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



(内容)

■ 室温解凍

解凍天板に生地を8個並べ解凍する。

基準条件 温度 25℃  
解凍時間 60分

■ 整形

はさみで、6箇所切り目をいれる。  
焼成天板に生地を並べる。

■ 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。

③ 焼成前加工



④ 焼成



(内容)

■ 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

■ 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 9.5cm 高さ 4.0cm

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。