

品名:北海道あんぱん

荷姿	94g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	170113
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
60g	34g	

【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
266kcal	6.8g	5.6g	49.6g	1.1g	109mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○		

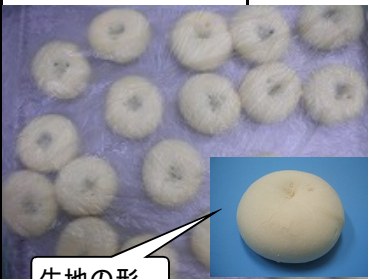
ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分
焼成	上火	200℃
	下火	200℃
	時間	11~13分



原材料	使用量	単価	金額
北海道あんぱん	1ヶ		
黒胡麻	適量		
塗り玉	適量		

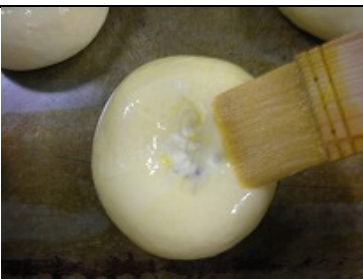
【商品特徴】

ソフトな菓子パン生地に小倉あんをたっぷり包みました。ボリューム満点、食べ応えのある製品です。



生地の形

(1)【前日】
ビニールがけしてリタード(0℃~2℃)し、当日、室温(約24℃)で約30分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(5)【塗卵】
全卵をよく混ぜ、ハケで丁寧に塗ります。

(2)【当日解凍】
室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(6)【トッピング】
黒胡麻を適量、生地中央部にのせます。



(3)【天板並べ】
解凍した生地を最大で8ヶ、均等な間隔で並べます。



(7)【焼成】
焼成後のサイズ
直径 9.5~10cm
高さ 4.5~5cm



(4)【ホイロ】
ホイロ後の規格
直径 8.5~9cm
高さ 3.5~4cm



成型冷凍生地

品名: 北海道あんぱん
(あんぱんまん)

荷姿	94g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	170113
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
60g	34g	

【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
266kcal	6.8g	5.6g	49.6g	1.1g	109mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	落花生	そば
○	○	○		

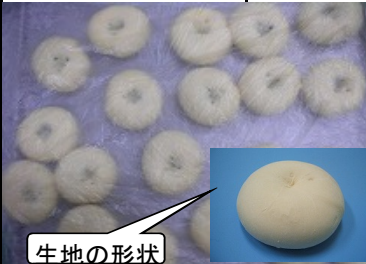
ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分
焼成	上火	200℃
	下火	200℃
	時間	11~13分



原材料	使用量	単価	金額
北海道あんぱん生地	1ヶ		
菓子パン生地	10g		
塗り玉	適量		
チョコクリーム	3g		
(ソントン ムーブショコラなど)			

【商品特徴】

ソフトな菓子パン生地に小倉あんをたっぷり包みしました。ボリューム満点、食べ応えのある製品です。お子様に人気のキャラクターパンに仕上げます。



生地の形状

(1)【前日】
ビニールがけしてリタード(0℃~2℃)し、当日、室温(約24℃)で約30分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)
【当日解凍の場合】
室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(5)【ホイロ】
(北海道あんぱん部分)
ホイロ後の規格
直径 8.5~9cm
高さ 3.5~4cm



(2)【分割・丸め】
鼻・頬に使う生地を1ヶ3~4gに分割し、丸めます。(大きさは多少ばらついていても大丈夫です。)



(6)【塗卵】
全卵をよく混ぜ、ハケで丁寧に塗ります。



(3)【天板並べ】
解凍した生地を最大で8ヶ、均等な間隔で並べます。



(7)【トッピング】
写真を参考に、チョコレートで目・口を描きます。



(4)【成型】
小さく丸めておいた生地を中央とその左右にのせます。(できれば大きめの生地は鼻に、小さめの生地は頬に使用します。)



(8)【焼成】
(北海道あんぱん部分)焼成後のサイズ
直径 9.5~10cm
高さ 4.5~5cm



成型冷凍生地

品名:北海道あんぱん
(赤鬼)

荷姿	94g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	170113
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
60g	34g	

【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)

エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
266kcal	6.8g	5.6g	49.6g	1.1g	109mg

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く

小麦	乳	卵	蕎麦花生	そば	えび	かに
○	○	○	-	-	-	-

ホイロ	温度	35℃
	湿度	75%
	時間	50~60分
焼成	上火	200℃
	下火	200℃
	時間	11~13分



原材料	使用量	単価	金額
北海道あんぱん生地	1ヶ		
スイート40玉生地	約1/4ヶ		
塗り玉	適量		
ムーブショコラ(ソントン)	5g		
ブルーポピーード・又は アーモンドスライスなど	適量 (2g程度)		

【商品特徴】

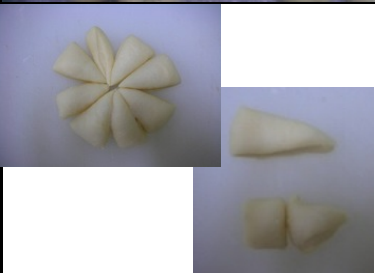
ソフトな菓子パン生地に小倉あんをたっぷり包みまいた。ボリューム満点、食べ応えのある製品です。節分にちなみ、かわいい鬼の顔に成型します。



(1)【前日】
ビニールがけしてリタード(0℃~2℃)し、当日、室温(約24℃)で約30分間自然放置します。(芯温約10℃まで)
【当日解凍の場合】
室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)



(5)【ホイロ】
ホイロ後の規格
(あんぱん生地部分)
直径 8.5~9cm
高さ 3.5~4cm



(2)【成型①】
スイート玉生地40を1/8にカットし、切り口を閉じて角の部分を作ります。鼻と耳の部分は、1/16にカットした生地を丸めて作ります。



(6)【トッピング】
ハケで丁寧に塗り玉します。写真を参考にムーブショコラを絞り、顔を描きます。



(3)【成型②】
北海道あんぱん生地に、写真を参考に角1本と耳と鼻をくっつけます。



(7)【トッピング②】
生地上部に、頭髪代わりのブルーポピーードもしくはアーモンドスライスをのせます。



(4)【天板並べ】
天板に最大8ヶ、等間隔に並べます。



(8)【焼成】
焼成後のサイズ
(あんぱん生地部分)
直径 9.5~10cm
高さ 4.5~5cm

