

成型冷凍生地

品名: ジャンボクリームパン

荷姿	110g × 20ヶ × 3袋	売価	円	商品コード	171114
----	-----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】

生地重量	フィリング	その他
70g	40g	

【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
314kcal	7.1g	12.5g	43.1g	0.9g	124mg

【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
フライ	上火	210
	下火	200
	時間	10~12分



原材料	使用量	単価	金額
ジャンボクリームパン生地	1ヶ		
塗り玉	適量		

【商品特徴】

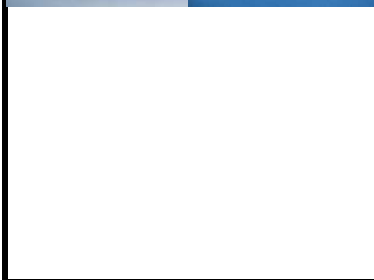
菓子パン生地に、なめらかなカスタードクリームをたっぷり包みました。ボリュームが魅力の、食べ応えのある商品です。



(1)【前日】前日にリタード(0~2)する。(翌日使用分のみをビニールがけして入れます。)



(5)【ホイロ】ホイロ出しの規格
縦 約8cm
横 約11cm
高さ 約3cm



(2)【当日解凍】室温(約24)で50~60分間、自然放置します。(芯温15)まで



(6)【塗り卵】全卵を良く混ぜハケで丁寧に塗ります。



(3)【成型】ナイフ・スケッパー等で、3本切れ目を入れます。



(7)【焼成】焼成後の規格
縦 約9cm
横 約12cm
高さ 約4cm



(4)【天板並べ】均等な間隔をあけて、最大8ヶ並べます。