

販売名		紅茶とりんご クリームドーナツ		原材料		使用量		金額						
品番/製品名		8019 紅茶とりんごクリームDO		紅茶とりんご クリームDO		1個								
製品特徴		紅茶葉を練り込んだドーナツ生地に、シナモンとアップルプレザーブとカスタードクリームを合わせたクリームを包んだ製品です。		ドーナツシュガー		4g								
				ドーナツシュガーは付属されておりません										
入数		88 個/箱		44 個/袋						8大アレルギー物質 (生地のみ)		卵・小麦・乳成分		
別添		シール		88枚 1袋										
ドーナツ対応		可								エネルギー		207 Kcal / 1個 (生地のみ)		
基本条件	解凍				発酵				焼成					
	リタード解凍				室温解凍				フライヤー				コンベクション	
	基本条件		温度 0 ℃ 時間 18時間以内		温度 25 ℃ 時間 70 分		温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分		温度 180 ℃ 時間 2 分 反転 2 分 計 4 分		温度 — ℃ 風量 — 分			
	加温条件		室温 25 ℃ 時間 50 分											
		■解凍 ・室温解凍 網天板に生地を8個並べ、ラックで解凍を70分とる						■フライ ※フライ後、数分で生地が浮かんできます 浮かんできたら、製品同士が重ならないように箸等を用いて生地を離してください						
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 7.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です						★フライ後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.0 高さ 4.5						
		■フライ前加工 生地を10分間乾かす						■仕上げ ドーナツシュガーを4g付ける その他にも仕上げを変えることで、色々な味の製品が可能です						
原材料名		小麦粉(国内製造)、カスタードクリーム、りんごプレザーブ、ショートニング、砂糖、卵、パン酵母、食塩、乳等を主要原料とする食品、紅茶葉、でんぷん、加工油脂、シナモン、麦麴粉末／加工デンプン、酒精、乳化剤、膨脹剤、酢酸(Na)、増粘剤(ペクチン、アルギン酸エステル)、酸味料、乳酸Ca、香料、グリシン、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(クチナシ黄色素、カラメル)、ビタミンC、シスチン、酵素、ショ糖エステル、リゾチーム、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)												
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)												