販売名	紅茶とりんご クリームドーナツ								
品番/製品名	8019 紅茶とりんごクリームDO								
製品特徴	紅茶葉を練り込 ナツ生地に、シュ アップルプレザ- タードクリームを クリームを包んが す。	ナモンと -ブとカス 合わせた							
入数	88 個/箱	44 個/袋							
別添	シール 88枚 1袋								
トーコン対応	可								
		韶'亩							

原材料	使用量	金額
紅茶とりんご クリームDO	1個	
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						

8大 アレルキー 物質 (生地のみ)

卵:小麦:乳成分

207

Kcal / 1個 (生地のみ)

	解凍						発酵		焼成								
	リタード解凍				室温解凍	光				フライヤー				コンベクション			
基本	基本条件	温度	0	°C	温度	25	°C	温度	30	°C	温度		180	°C	温度	_	°C
本条		時間	18時間	以内	時間	70	分	湿度	80	%					風量		
件	加温条件	室温	25	°C				時間	50 <b>~</b> 60	分	時間		2	分	時間	_	分
		時間	50	分								反転	2	分			
													計 4	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

★フライ後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.0 高さ 4.5



## ■ホイロ

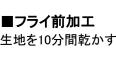
ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 7.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには 50~60分前後が目安です



## ■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





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、麦麹粉末/加エデンプン、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 原材料名 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・添加物は生地のみの表示)