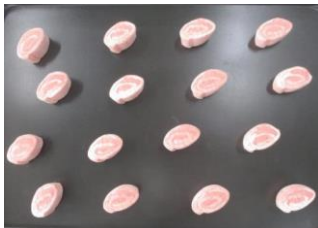


販売名		ミニ苺みるくロール		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8020 ミニ苺みるくロール25			ミニ苺みるく ロール25	1個					
製品特徴		栃木県産苺の加糖ピューレと北海道牛乳入りの ケーキ生地を白生地とピンク生地の2種類の生地 で巻き込んだ製品です。									
入数	220 個/箱	44 個/袋				8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分				
別添	無し										
ドーン対応	可					エネルギー	89	Kcal / 1個	(生地のみ)		
基本 条件	解凍				発酵	焼成					
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン			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 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 50～60 分		温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 160 ℃ 風量 中 時間 10 分 スチーム 3 秒				
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分									
 				■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を16個並べ ラックで解凍を60分行う				■焼成 オープンに入れ、 スチームをかける			
				■ホイロ ホイロに入れる				※オープンから出したら 直ちにショックをあたえる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 6.5 高さ 4.0			
				★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 4.5 横 6.0 高さ 3.0				※パン生地の一部に ピンク色生地が現れることが あります			
				※参考サイズになるには 50～60分前後が目安です							
原材料名		小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、加糖いちごピューレ、食塩、牛乳／トレハロース、着色料(紅麹、クチナシ赤色素)、乳化剤、膨脹剤、増粘剤(アルギン酸エステル)、香料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)									
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)									