

販売名	スイカブリオッシュ ロール		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8028 スイカブリオッシュロール		スイカブリオッシュ ロール	1個			
製品特徴	緑色の生地とチョコチップを折り込んだ赤色のブリオッシュ生地を合わせ、加糖スイカピューレを使用したクリームを巻き込んだ商品です。		原材料費				
入数	84 個/箱	28 個/袋					
別添	無し						
ドーナツ対応	可					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
						エネルギー	219 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 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度	上火 180 °C	温度 160 °C
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度	下火 200 °C	風量 中
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間	10 分	時間 10 分	
	時間 40 分			スチーム 3秒 × 1回	スチーム 3 秒		
			<b>■解凍</b> ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、 ラックで解凍を60分行う				
			<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 9.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 60~70分前後が目安です				
						<b>■焼成</b> オープンに入れ、 スチームをかける  ※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 7.5 横 10.0 高さ 3.5	
原材料名	小麦粉(国内製造)、カスタードクリーム、マーガリン、準チョコレート、卵、砂糖、パン酵母、食塩、でんぷん、加糖すいかピューレ/加工デンプン、トレハロース、酒精、着色料(紅麴、クチナシ黄色素、クチナシ赤色素、クチナシ青色素)、香料、乳化剤、甘味料(スクラロース)、ビタミンC、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)							