

販売名	ミニマンゴーロール		原材料	使用量	金額		
品番/製品名	8064 ミニマンゴーロール		ミニマンゴーロール	1個			
製品特徴	オレンジ色の生地に、アルフォンソマンゴー入りのクリームを巻き込んだ商品です。						
入数	240 個/箱	40 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	64 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 50~60 分	時間	9 分	時間 9 分	
	時間 40 分						
		<b>■解凍</b> ・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				<b>■ホイロ後加工</b> 生地を乾かし、全卵を塗る	
		<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 横 6.0 高さ 3.0 ※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)、マンゴーフラワーペースト、マーガリン、パン酵母、ショートニング、砂糖、食塩、卵/トレハロース、加工デンプン、香料、酸味料、乳化剤、酢酸Na、着色料(カロチノイド)、増粘多糖類、酵素、甘味料(スクラロース)、ビタミンC、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・添加物は生地のみ表示)						