

| | | | | | | | |
|--------|-----------------------------|--------|--------------|--------|----|--|--|
| 販売名 | 牛乳入りバターロール | | 原材料 | 使用量 | 金額 |  | |
| 品番/製品名 | 8106 S牛乳入りバターロールN | | S牛乳入りバターロールN | 1個 | | | |
| 製品特徴 | 北海道牛乳入りでほのかな甘さが特徴のバターロールです。 | | 原材料費 | | | | |
| 入数 | 150 個/箱 | 30 個/袋 | | | | | |
| 別添 | 無し | | | 原材料費合計 | | | |
| ト-コン対応 | 可 | | 参考小売価格 | | | 8大アレルギー物質 (生地のみ) 卵・小麦・乳成分 93 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 200 °C | 温度 | 180 °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 | 70 分 | 時間 | 9 分 | 時間 | 9 分 |
| | | 時間 | 40 分 | | | | | | | | |

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | <p>■解凍</p> <ul style="list-style-type: none"> ・室温解凍 焼成天板に生地を12個並べて解凍を60分とる ・リターダー解凍の場合 解凍天板に生地を並べビニール袋等に入れ密封しリターダーへ。 出庫後、焼成天板に生地を並べて加温40分をとる |  | <p>■ホイロ後加工</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生地を乾かし、全卵を塗る |
| | <p>■ホイロ</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ホイロに入れる <p>★発酵後の参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 7.5 高さ 4.0 ※参考サイズになるには70分前後が目安です</p> | | |

| | |
|------|---|
| 原材料名 | 小麦粉(国内製造)、バター入りマーガリン、砂糖、パン酵母、牛乳、白あん、卵、加工油脂、食塩/乳化剤、増粘剤(キサンタン)、香料、ビタミンC、酵素、甘味料(スクラロース)、メタリン酸Na、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロテン)、(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) |