

販売名		おさつ ブリオッシュロール		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8191 おさつブリオッシュ25			おさつ ブリオッシュ25	1個					
製品特徴		紫色の生地と焼き芋パウダー入りの黄色いブリオッシュ生地を合わせ、サツマイモ餡を巻き込みました。皮付きさつまいもの様な見た目の製品です。			黒ゴマ	少々					
					黒ゴマは付属されておりません						
入数	84 個/箱	28 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		原材料費合計								
ド・コン対応	可		参考小売価格			エネルギー	209 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 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 180 °C 下火 200 °C 時間 10 分	温度 160 °C 風量 中 時間 10 分					
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分									
				■解凍 ・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							
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 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				 			
				■焼成 オーブンに入れる ※オーブ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 6.0 横 10.0 高さ 3.5							
原材料名		小麦粉(国内製造)、さつまいもあん(さつまいも、砂糖、白生あん、還元水あめ、食塩)、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、食塩、さつまいもパウダー/トレハロース、着色料(クチナシ赤色素、クチナシ青色素、カロチノイド)、増粘剤(アルギン酸エステル)、乳化剤、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酵素、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、(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)									