

販売名		おさつ ブリオッシュロール		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									
ドーコン対応		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 スチーム 3秒 × 1回	温度 160 °C 風量 中 時間 10 分 スチーム 3 秒					
		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				  				■ホイロ後加工 生地を乾かし、上面に全卵を塗り、黒ゴマを少々かける			
		■ホイロ ホイロに入れる								■焼成 オーブンに入れ、スチームをいれる ※スチームを入れると色生地が割れにくく、ボリュームも出ます			
		★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								※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 6.5 横 10.5 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)											