

販売名		カリッと食感のおさつリング		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8972 おさつ棒生地25MS			おさつ棒生地 25MS	1個					
製品特徴		焼き芋パウダー入りの引きのあるデニッシュ生地に、加糖のさつま芋ダイスを折り込みました。			グラニュー糖	2g					
					黒ゴマ	少々					
					グラニュー糖、黒ゴマは添付されて おりません						
入数	80 個/箱	10 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	不可			参考小売価格				エネルギー	236 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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60 分	温度 上火 210 ℃ 下火 200 ℃ 時間 14 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 190 ℃ 風量 中 時間 14 分 スチーム 3 秒					
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 40 分									
■解凍 ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、 ラックで解凍を60分行う											
■整形 生地を転がしながら2回 ねじり23cmまで伸ばす											
リング状に整形し、 霧吹きしてグラニュー糖を べたづけする											
焼成天板に生地を6個並べる											
★整形後 参考サイズ(cm) 縦 8.0 横 8.0 高さ 2.0											
小麦粉(国内製造)、マーガリン、糖漬さつまいも、パン酵母、砂糖、食塩、さつまいもパウダー、卵/乳化剤、香料、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチノイド)、酵素、(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)							
原材料名											