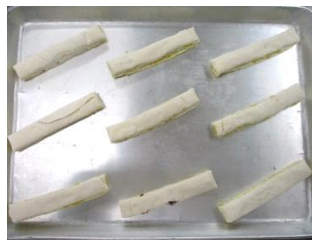


販売名		カリッと食感のおさつスティック		原材料費	原材料	使用量	金額		
品番/製品名		8972 おさつ棒生地25MS			おさつ棒生地25MS	1個			
製品特徴	焼き芋パウダー入りの引きのあるデニッシュ生地に、加糖のさつま芋ダイスを折り込みました。				中ザラ糖	7g			
					中ザラ糖は添付されておりません				
入数	80 個/箱	10 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し			原材料費合計			エネルギー	236 Kcal / 1個 (生地のみ)	
ドーコン対応	不可			参考小売価格					
基本条件	解凍				発酵	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			 ■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 3.0 横 19.5 高さ 2.5 ※参考サイズになるには60分前後が目安です		■焼成 オープンに入れ、スチームをかける ※オープ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 4.0 横 21.0 高さ 2.5		
		■整形 生地を転がしながら2回ねじり19cmまで伸ばす							
		霧吹きして中ザラ糖をべたづけする							
		焼成天板に生地を6個並べる							
		★整形後 参考サイズ(cm) 縦 2.5 横 19.0 高さ 2.0							
原材料名		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)							