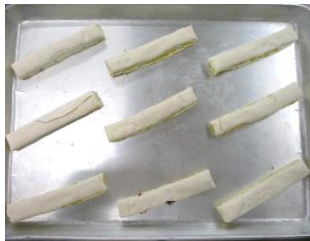


販売名		おさつフレーキー		原材料費	原材料	使用量	金額						
品番/製品名		8972 おさつ棒生地25MS			おさつ棒生地 25MS	1/2個							
製品特徴		焼き芋パウダー入りの引きのあるデニッシュ生地に、加糖のさつま芋ダイスを折り込みました。			グラニュー糖	1g							
					黒ゴマ	少々							
					グラニュー糖、黒ゴマは添付されておりません								
入数	80 個/箱	10 個/袋					8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分					
別添	無し			原材料費合計									
ドーコン対応	不可			参考小売価格				エネルギー	118 Kcal / 1/2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 12 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 190 ℃ 風量 中 時間 12 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4等分し、2個ずつ合わせる									
				霧吹きしてグラニュー糖をべたづけする									
				シリコンベーキングカップ丸80に生地を入れ、焼成天板に8個並べる				■ホイロ後加工 霧吹きをし、黒ゴマを少々つける					
								■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、製品が冷めたら型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 6.5 高さ 3.5					
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)									