

販売名		ショコラベリーロール		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8989 ショコラベリーロールMS			ショコラベリーロールMS	1個					
製品特徴		赤色の生地とココア入りの黒いパン生地を合わせ、チョコラズベリークリームを巻き込みました。			スライスアーモンド	1g					
					スライスアーモンドは付属されておりません						
入数	80 個/箱	8 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										
ドール対応	可						エネルギー	205	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 90 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分		温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 160 ℃ 風量 中 時間 10 分 スチーム 3 秒				
	加温条件	室温 25 ℃ 時間 60 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90分行う				■ホイロ後加工 生地に霧吹きをする			
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 9.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です				スライスアーモンドを1gのせる			
								■焼成 オープンに入れ、スチームをいれる ※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 8.0 横 10.0 高さ 4.5			
原材料名		小麦粉(国内製造)、チョコレートフラワーペースト、マーガリン、ラズベリージャム、砂糖、パン酵母、ココア、食塩／加工デンプン、トレハロース、グリシン、ソルビトール、着色料(紅麹、クチナシ赤色素、紅花黄、野菜色素)、ゲル化剤(増粘多糖類)、乳化剤、酸味料、香料、増粘多糖類、リン酸塩(Na、Ca)、ビタミンC、酵素、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・りんごを含む)									
		(※原材料・添加物は生地のみを表示)									