




販売名	レモンカスタードロール		原材料	使用量	金額			
品番/製品名	8046 レモンカスタードロール		レモンカスタードロール	1個				
製品特徴	カスタードクリームに洋酒漬レモンピールを混ぜ、黄色の生地と白のパン生地で巻き込みました。		原材料費					
入数	84 個/箱	28 個/袋						
別添	無し							
ドーナツ対応	可							
						8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分	
						エネルギー	220 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	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 上火 180 °C	温度 160 °C		
		時間 18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	湿度 下火 200 °C	風量 中		
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 10 分	時間 10 分			
	時間 40 分			スチーム 3秒 × 1回	スチーム 3 秒			
			■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 ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 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					
						■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 7.5 横 10.0 高さ 3.5 ※パン生地の一部に黄色生地が現れることがあります		
原材料名	小麦粉(国内製造)、カスタードクリーム、マーガリン、洋酒漬レモンピール、卵、パン酵母、砂糖、食塩、牛乳/トレハロース、加工デンプン、酒精、増粘剤(アルギン酸エステル)、香料、乳化剤、着色料(カロチノイド)、甘味料(スクラロース)、ビタミンC、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)							
	(※原材料・添加物は生地のみ表示)							