

販売名		スフレロール ドーナツ		原材料	原材料	使用量	金額		
品番/製品名		8093 スフレロール			スフレロール	1/2個			
製品特徴	豆乳と乳酸菌（殺菌）入りのソフトでしっとりした食感の食事パンです。（生地1個当り乳酸菌（殺菌）100億個を含みます。※乳酸菌100億個は、一般的な市販ヨーグルト100g分の乳酸菌に相当します。）		ドーナツシュガー		0.5g				
			ドーナツシュガーは付属されて おりません						
入数	150 個/箱	30 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								
ドーナツ対応	整形後可						エネルギー	66 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				フライヤー		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 50～60 分	温度 180 ℃ 時間 2 分 反転 2 分 計 4 分	温度 ℃ 風量 時間 分			
	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						■フライ フライする * ゆっくり沈める フライ後、数分で生地が 浮かんできます 浮んできたら、商品同士が 重ならないように箸等を用いて 生地を離してください ★フライ後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 7.0 高さ 3.0	
		■整形 解凍後、1/2にカットし、 フライ網に12個のせる							
		■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 横 6.0 高さ 2.5 ※参考サイズになるには 50～60分前後が目安です						■仕上げ ドーナツシュガーを0.5gつける その他にも仕上げを変える ことで、色々な味の商品が 可能です	
		■フライ前加工 生地を10分乾かす							
原材料名		小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、ショートニング、豆乳、パン酵母、加糖れん乳、食塩、デキストリン、殺菌乳酸菌粉末／トレハロース、乳化剤、香料、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酵素、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、（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）							