

販売名		スフレブレッド		原材料費	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	3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。）													
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						エネルギー	396 Kcal / 3個	（生地のみ）						
ドーナツ対応		可													
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 50～60 分	温度 上火 180 ℃	下火 200 ℃	時間 12 分	温度 160 ℃	風量 中	時間 12 分	
	加温条件	室温 25 ℃	時間 40 分												
				■解凍 ・室温解凍 焼成天板にミニブレッド型を6個並べ、3個ずつ生地を入れて、解凍を60分行う								■焼成 オーブンに入れる ※オーブンから出したら直ちにショックをあたえる商品が十分に冷めたら型から取り出す ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 13.0 高さ 6.5			
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 横 12.5 高さ 4.0 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です											
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）													