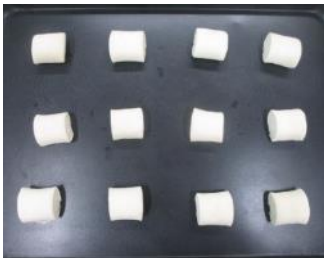


販売名		スフレロール (クリーム)		原材料	使用量	金額									
品番/製品名		8093 スフレロール													
製品特徴	豆乳と乳酸菌(殺菌)入りのソフトでしっとりした食感の食事パンです。(生地1個当り乳酸菌(殺菌)100億個を含みます。※乳酸菌100億個は、一般的な市販ヨーグルト100g分の乳酸菌に相当します。)														
			ビビアンカスター								6g				
			グラニュー糖								1g				
入数		150 個/箱	30 個/袋	ビビアンカスター・グラニュー糖は付属されておりません			8大アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分							
別添		無し													
ド-コン対応		可					エネルギー	132	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 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 焼成天板に生地を12個並べ、ラックで解凍を60分行う								■ホイロ後加工 ビビアンカスターを十字に6g絞る グラニュー糖を1gかける			
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 6.5 横 6.5 高さ 4.0 ※参考サイズになるには50～60分前後が目安です								■焼成 オープンに入れる ※オープ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 7.5 横 8.0 高さ 4.0			
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)											