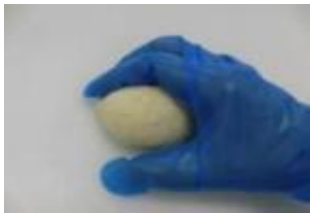
販売名	ロールパン		原材料費	原材料	使用量	金額
品番/製品名	8373 S小麦の匠			S小麦の匠	1個	
製品特徴	湯種を用いた生地玉です。			手粉		
入数	144 個/箱	36 個/袋				
別添	無し					
ﾄﾞｰｺﾝ対応	不可					



8大アレルギー物質（生地のみ）	小麦・乳成分
エネルギー	110 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		デッキオーブン	コンベクション
	基本条件 温度 0 ℃	温度 25 ℃	温度 30 ℃	温度 上火 170 ℃	温度 160 ℃
	時間 18時間以内	時間 90 分	湿度 80 %	下火 200 ℃	風量 中
	加温条件 室温 25 ℃		時間 60 分	時間 9 分	時間 8 分
	時間 60 分				







■解凍

・室温解凍
解凍天板に生地を並べ
ビニール袋等に入れ密封し
ラックで解凍を90分とる

☆芯温18℃になるには90分
　前後が目安です

■整形

生地を丸めて天板に並べる

■ホイロ

・ホイロに入れる
★発酵後の参考サイズ（cm）
縦 8.0　横 8.0　高さ 5.0

☆参考サイズになるには45分
　前後が目安です





■ホイロ後加工

・生地を乾かし手粉を振る

■焼成

・オーブンに入れる

★焼成後の参考サイズ（cm）
縦 9.5　横 9.0　高さ 6.0

・オーブンから出したらショック
をあたえ型から出す

原材料名	小麦粉（国内製造）、砂糖、パン酵母、バター入りマーガリン、食塩、乳等を主要原料とする食品、米粉／ビタミンC、酵素、着色料（カロチン）、（一部に小麦・乳成分・大豆を含む） （※原材料・添加物は生地のみの表示）