


販売名	つのロール		原材料	使用量	金額	
品番/製品名	8924 つのロール用生地MS		つのロール用生地MS	1個		
製品特徴	アルペンザルツ岩塩、発酵種、モルトエキスを使用したひきのある食感が特徴のつのロールに使用できる商品です。アレンジも可能な生地です。		オリーブオイル	4g		
			塩	0.1g		
入数	60 個/箱	10 個/袋	オリーブオイル・塩は付属されておりません			8大アレルギー物質 (生地のみ)
別添	無し					卵・小麦・乳成分
ド-コン対応	不可					エネルギー 189 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 210 °C	温度 190 °C	湿度 80 %	湿度 中	
	時間	18時間以内	時間 60 分	湿度 80 %	時間 14 分	時間 14 分	時間 60~70 分	時間 14 分	
加温条件	室温 25 °C	室温 25 °C	時間 60~70 分	時間 14 分	時間 14 分	時間 60~70 分	時間 14 分		
	時間 40 分	時間 40 分	スチーム 3秒 × 1回	スチーム 3秒 × 1回	スチーム 3 秒				

    	<p>■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</p> <p>■整形 生地の中央を押さえて、左右均等に伸ばす</p> <p>2回ほど伸ばして、約40cmにする</p> <p>左の写真のようにつのの形に整形を行う</p> <p>焼成天板に6個並べる</p> <p>★整形後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 18.5 高さ 2.0</p>	  	<p>■ホイロ ホイロに入れる</p> <p>★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.0 横 18.5 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です</p> <p>■ホイロ後加工 オリーブオイルを4g塗り、塩を0.1gふる</p> <p>■焼成 オーブンに入れ、スチームをかける</p> <p>※オーブンから出したら直ちにショックをあたえる</p> <p>★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 10.0 横 18.5 高さ 3.5</p>
--	--	---	---

原材料名	小麦粉(国内製造)、パン酵母、砂糖、発酵種、食塩、モルトエキス、酵母エキス、卵、乳等を主要原料とする食品/ビタミンC、酵素、(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)