

販売名	クラスティロール		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)	卵・小麦・乳成分	
別添	無し							
ド-コン対応	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 上火 210 °C	温度 190 °C		
		時間 18時間以内	時間 80 分	湿度 80 %	温度 下火 200 °C	風量 中		
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 14 分	時間 14 分			
	時間 60 分			スチーム 3秒 × 1回	スチーム 3 秒			
			■解凍 ・室温解凍 焼成天板に生地を8個並べ、ラックで解凍を80分行う					
			■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.5 横 17.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です					
			■焼成 オープンに入れ、スチームをかける ※オープンから出したら直ちにショックをあたえる ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 6.0 横 18.0 高さ 4.0					
						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)		
原材料名	(※原材料・添加物は生地のみを表示)							