

販売名	つのロールドーナツ		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。		ドーナツシュガー	10g							
			シナモン	0.5g							
入数	60 個/箱	10 個/袋	ドーナツシュガー・シナモン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					エネルギー	189 Kcal / 1個 (生地のみ)				
ドーナツ対応	不可										
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 °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	60 分	湿度	80 %	湿度	下火 200 °C	風量	中
	加温条件	室温	25 °C	時間	60~70 分	時間	12 分	時間	12 分		
	時間	40 分			フライ						
					温度 180°C/時間 0.5分 反転0.5分 計 1分						
			<b>■解凍</b> ・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								
			<b>■整形</b> 生地を中央を押さえて、左右均等に伸ばす  2回ほど伸ばして、約40cmにする			<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★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					
			左の写真のようにつの整形を行う			<b>■焼成</b> 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 ★焼成後 参考サイズ(cm) 縦 10.0 横 18.5 高さ 3.5					
			焼成天板に6個並べる  ★整形後 参考サイズ(cm) 縦 7.0 横 18.5 高さ 2.0			<b>■フライ</b> 180°Cで0.5分ずつフライする  <b>■仕上げ</b> シナモンシュガーを10.5gまぶす  *シナモンシュガー (ドーナツシュガー:シナモン = 100:5) にて作ったものです					
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)										