


販売名	セサミつのロール		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。		白ごま	4g			
			白ごまは付属されておりません				
入数	60 個/箱	10 個/袋				8大 アレルギー物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分
別添	無し						
ドーナツ対応	整形後可					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			
		時間 18時間以内	時間 80 分	湿度 80 %	上火 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



■整形

霧吹きをして、白ごまを4gつける



焼成天板に8個並べる

★整形後 参考サイズ(cm)
縦 5.5 横 17.0 高さ 3.0



■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

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・添加物は生地のみを表示)