

販売名	チーズつのロール		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。		ミックスチーズ	8g			
			ブラックペッパー	0.1g			
入数	60 個/箱	10 個/袋	ミックスチーズ・ブラックペッパーは付属されておられません			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-コン対応	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 80 分	湿度 80 %	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		
		<b>■解凍</b> ・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				<b>■ホイロ後加工</b> チーズを8gのせ、ブラックペッパーを0.1gふる	
		<b>■ホイロ</b> 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					
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)						