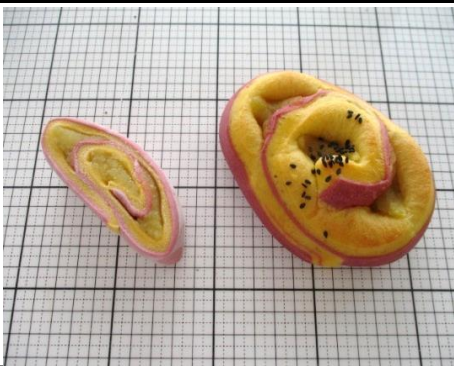


販売名		おさつ ブリオッシュロール		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8936 おさつブリオッシュ26MS			おさつブリオッシュ 26MS	1個					
製品特徴		赤紫色の生地と焼き芋 パウダー入りの黄色いブ リオッシュ生地を合わ せ、さつまいも餡を巻き 込みました。焼き芋の様 な見た目の商品です。			黒ゴマ	0.1g					
					黒ゴマは付属されておりません						
入数		80 個/箱	8 個/袋					8大 アレルギー 物質 (生地のみ)	卵・小麦・乳成分		
別添		無し									
ドーコン対応		可					エネルギー	210 Kcal / 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 ℃ 時間 18時間以内	温度 25 ℃ 時間 60 分	温度 30 ℃ 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 180 ℃ 下火 200 ℃ 時間 10 分 スチーム 3秒 × 1回	温度 160 ℃ 風量 中 時間 10 分 スチーム 3 秒				
	加温条件		室温 25 ℃ 時間 40 分								
				■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60分行う							
				■ホイロ ホイロに入れる ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 5.0 横 9.0 高さ 3.0 ※参考サイズになるには 60～70分前後が目安です							
								■ホイロ後加工 黒ゴマを0.1gかける			
								■焼成 オープンに入れ、 スチームをかける ※スチームを入れると 色生地が割れにくく、 ボリュームも出ます ※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 6.5 横 10.5 高さ 3.5			
原材料名		小麦粉(国内製造)、さつまいもあん(さつまいも、砂糖、白生あん、還元水あめ、食塩)、マーガリン、砂糖、卵、パン酵母、食塩、さつまいもパウダー／トレハロース、着色料(クチナシ赤色素、カラメル、カロチノイド)、増粘剤(アルギン酸エステル)、乳化剤、ビタミンC、甘味料(スクラロース)、酵素、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、(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)											