

販売名		ふんわりおさつリング		原材料費	原材料	使用量	金額				
品番/製品名		8977 ふんわりおさつシートMS			ふんわりおさつシートMS	1/4個					
製品特徴		ふんわりした黄色のパン生地に、糖漬けのサツマイモダイスを折り込んだシート生地です。			黒ゴマ	2g					
					黒ゴマは付属されていません						
入数	32 個/箱	4 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	不可					エネルギー	157 Kcal / 1/4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 時間 18時間以内	温度 25 °C 時間 60 分	温度 30 °C 湿度 80 % 時間 60～70 分	温度 上火 200 °C 下火 200 °C 時間 10 分	温度 180 °C 風量 中 時間 10 分					
	加温条件	室温 25 °C 時間 40 分									
   		■解凍 ・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		   		焼成天板に生地を8個並べる					
		■整形 縦に1/4カットする				■ホイロ ホイロに入れる					
		生地を転がしながら2回ねじり、18cmまで伸ばす				★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 9.5 横 9.5 高さ 3.5 ※参考サイズになるには60～70分前後が目安です					
		リング状に整形する				■ホイロ後加工 生地を乾かし、全卵を塗る 黒ゴマを2gかける					
						■焼成 オーブンに入れる ※オーブ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 10.0 高さ 4.0					
原材料名		小麦粉(国内製造)、糖漬さつまいも、マーガリン、パン酵母、砂糖、卵、ショートニング、乳等を主要原料とする食品、食塩、小麦たんぱく/乳化剤、ビタミンC、香料、酵素、着色料(カロチノイド)、甘味料(スクラロース)、酸化防止剤(ビタミンE)、(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)									