


品名	バタースティック		原材料	使用量						
分類	シート生地(棒生地)		バタースティック	1個						
使用生地名	バタースティック		ドーナツシュガー	6g						
製品NO	8013	小麦粉(国内製造)、卵、乳等を主要原料とする食品、砂糖、バター入りマーガリン、パン酵母、マーガリン、ぶどう糖果糖液糖、加工油脂、食塩/乳化剤、香料、リン酸塩(Na)、ビタミンC、酒精、酵素、pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンE)、着色料(カロチン)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)	シャンティ	15g						
生地入数	80個/箱		アレルギー表示(生地のみ)	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに
一袋あたりの生地入り数	20個			エネルギー	230 Kcal / 1個(生地のみ)					

ドーコン対応	(※原材料・添加物は生地のみ表示)									
	ドーコン対応	可								
	冷蔵	0℃	8時間以内	ホイロ	温度	30℃	時間	45分	湿度	80%
	昇温	15℃	1時間							

① 解凍		(内容)	③ フライ		(内容)
		<p>■ 室温解凍</p> <p>解凍天板に生地を並べビニール袋に入れ密閉しラックで解凍を50分とる</p> <p>基準条件 室温 25℃ 解凍時間 50分</p>		<p>■ 生地を乾かしフライヤーに入れる</p> <p>基準条件 温度 180℃ 時間 3分20秒 (反転1分40秒 反転1分40秒)</p> <p>★フライ後の参考サイズ 縦 4.3cm 横 19.5cm 高さ 3.8cm</p> <p>■ 油を充分切る</p>	
② 発酵		<p>■ 網天板に生地をのせる</p> <p>■ ホイロに入れる</p> <p>基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 45分</p> <p>★発酵後の参考サイズ 縦3.5cm 横 18.0cm 高さ 2.0cm</p> <p>☆参考サイズになるには45分前後が目安です</p>	④ 仕上げ		<p>■ 粗熱がとれたらドーナツシュガーをまぶし側面をカットしてシャンティを絞る</p>
					

製品特徴

バター入りのマーガリン使用の歯切れの良い菓子パン生地を食べやすいスティック状にしたドーナツ製品です。