


品名	とろけるキャラメルドーナツ		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		とろける キャラメルドーナツ	1個		
使用生地名	とろけるキャラメルドーナツ		ドーナツ シュガー	4g		
製品NO	8152	小麦粉(国内製造)、キャラメルフラワーペースト、砂糖、加工油脂、卵、パン酵母、マーガリン、乳等を主要原料とする食品、ココア、食塩、小麦たんぱく、大豆粉/グリシン、加工デンプン、乳化剤、増粘剤(キサンタン、アルギン酸エステル)、香料、pH調整剤、リン酸塩(Na)、保存料(ソルビン酸)、酵素、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)	原材料費			アレルギー表示 (生地のみ)
生地入数	96個/箱					
1袋あたりの生地入り数	48個					
						小麦 卵 乳 落花生 えび かに
						エネルギー 224 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 <b>可</b>					
	冷蔵	0℃	18時間以内	ホイロ 温度	30℃	時間 50分
	昇温	15℃	1時間	湿度	80%	

① 解凍		(内容) ■ <b>室温解凍</b> 網天板に生地を8個並べラックで解凍を90分とる  基準条件 室温 25℃ 解凍時間 90分	③ フライ		(内容) ■ <b>10分間</b> 生地を乾かしフライヤーに入れる  基準条件 温度 180℃ 時間 4分 (2分、反転2分)
	② 発酵			■ <b>ホイロに入れる</b> 基準条件 温度 30℃ 湿度 80% 時間 50分  ★発酵後の参考サイズ 直径 8.0cm 高さ 3.0cm  ☆参考サイズになるには50分前後が目安です	④ 仕上げ

**製品特徴**  
とろけるキャラメルクリームを包んだドーナツです。