



ゴールデンメロンパン

北海道バターを丁寧にローストした焦がしバターと卵黄をたっぷりと配合した成形冷凍メロンビスで作る、お手軽ながらも本格的なメロンパンです。

【材料】

▼パン生地	%
強力粉	100
パン酵母	10
生地改良剤	0.1
食塩	1.2
砂糖	18
脱脂粉乳	2
生クリーム	5
◎ルミナスレグノ	10
全卵(正味)	46

▼ビス生地

◎ゴールデンメロンビスC-8

■ゴールデンメロンビスC-8

バターと卵黄をたっぷりと使ったメロンビスです。ローストした焦がしバターがふんわり香ります。

【入目・荷姿】

2.88kg(20g×144枚) 段ボール



【作り方】

ミキシング	: L-3分 MH-6分 ↓油脂 L-3分 MH-5分
生地温度	: 22℃
フロアタイム	: 60分
分割重量	: 40g
ベンチタイム	: 15分
ホイロ	: 38℃ 80% 60分
焼成	: 190℃ 12分前後

【成形】

- ①生地を丸め直し、グラシン紙の上にのせます。
- ②グラニュー糖を付けた◎ゴールデンメロンビスC-8をのせてホイロへ。



◎印は月島食品グループの製品です。製品の詳細はQMSサイト内【製品一覧】の製品カタログでご覧いただけます。



月島食品工業株式会社

www.tsukishima.co.jp

〒134-8520 東京都江戸川区東葛西3-17-9

東京本社	03-3686-1221
札幌営業所	011-721-4341
仙台営業所	022-247-0121
名古屋営業所	052-501-6311
大阪営業所	06-6385-6651
中四国営業所	086-242-2800
福岡営業所	092-624-2212

QMSサイトはこちら

