

Frozen dough
Horai

焦がしバターがふんわり香る
黄金色に輝くメロンパン



ゴールデン
メロンビスC-8
GOLDEN MELON BIS



ゴールデンメロンビスC-8

バターと卵黄がたっぷり入った
美味しいビス生地をシート状にしました
～北海道産バターを丁寧にローストした焦がしバター入り～



荷姿

20g × 144 枚

2.88kg/ 箱

【箱サイズ】

縦 × 横 × 高さ = 295 × 295 × 74(mm)



【製品写真】



使用方法



① 冷凍庫からゴールデンメロンビス生地を取り出し、グラニュー糖を付けます。



② グラニュー糖がついている面を上にしてパン生地にのせます。
※パン生地重量40g
※ホイロ後ビス生地が天板につくのでグラシンを敷いて下さい。



③ ホイロ後、ゴールデンメロンビスがパン生地を覆います。このままオーブンへ。



④ 焼成
約 180℃12 分焼成し、完成。



美味しく焼き上げるホイロのポイント

温度・湿度が高いほど割れの大きいメロンパンに仕上がります。



ホイロ条件 35℃ 60% ※推奨条件

35℃ 80%

38℃ 80%



アレルギー

小麦・乳・卵・大豆



賞味期限

製造後360日(12ヶ月)



取扱いのご注意

－18℃以下に保管して下さい。
解凍後の生地はお早めにご使用下さい。

※ 生地中に小さな黒点が見られる事がありますが、焦がしバターによるものです。



株式会社ホーライ

〒381-0101 長野県長野市若穂綿内字東山1136-25
TEL. 026-282-1234 FAX. 026-282-1235



月島食品工業株式会社 TEL. 03-3686-1221 FAX. 03-3688-8266
東京フード株式会社 TEL. 029-866-1587 FAX. 029-866-1598
むさしの製菓株式会社 TEL. 0480-73-3630 FAX. 0480-73-4474
アベニコーポレーション株式会社 TEL. 04-7131-7124 FAX. 04-7132-0635
月食商事株式会社 TEL. 048-876-2961 FAX. 048-876-2960