

焦がしバターがふんわり香る 黄金色に輝くメロンパン



ゴールデンメロンピスC-8
GOLDEN MELON BIS



ゴールデンメロンビスC-8

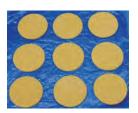
バターと卵黄がたっぷり入った 美味しいビス生地をシート状にしました ~北海道産バターを丁寧にローストした焦がしバター入り~

₩ 荷姿

20g × 144 枚 2.88kg/箱

【箱サイズ】

 $縦 \times 横 \times 高さ=295\times295\times74$ (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。



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。



② グラニュー糖がついている ③ホイロ後、ゴールデンメロン ④ 焼成 ビスがパン生地を覆います。 このままオーブンへ。



約 180℃12 分焼成し、

● 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°C 80%

38°C 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 アペニン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