


品名	メロンパン		原材料	使用量	金額	
分類	整形冷凍製品(菓子パン)		メロンパンN	1個		
使用生地名	メロンパンN					
製品NO	8103	小麦粉(国内製造)、砂糖、卵、マーガリン、パン酵母、ショートニング、ファットスプレッド、牛乳、加糖メロンピューレ、乳等を主要原料とする食品、食塩、加工油脂／加工デンプン、乳化剤、膨脹剤、香料、ビタミンC、シスチン、甘味料(スクラロース)、酒精、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、酵素、着色料(カロチノイド、ターメリック色素)、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)				
生地入数	60個/箱					
一袋当りの生地入り数	30個					小麦 そば 卵 乳 落花生 えび かに
					エネルギー	313 Kcal / 1個(生地のみ)

原材料費

(※原材料・添加物は生地のみ表示)

ドーコン対応

ドーコン対応 **可**

冷蔵 0℃ 8時間以内
昇温 15℃ 1時間

ホイロ 温度 30℃ 時間 50分
湿度 80%

① 解凍



■ 室温解凍

焼成天板に生地を6個並べラックで解凍を60分とる

基準条件 温度 25℃
解凍時間 60分

② 発酵



■ ホイロに入れる

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 8.5cm 高さ 4.0cm

☆参考サイズになるには50分前後が目安です。

③ 焼成前加工



■ 生地を10分間乾かす

■ オープンに入れる

基準条件 温度 上火 170℃
下火 200℃
時間 14分

■ コンベクションオープンの場合

基準条件 温度 160℃
風量 強
時間 12分

※オープンから出したら直ちにショックをあたえる。

★焼成後の参考サイズ
直径 12.5cm 高さ 5.8cm

④ 焼成

製品特徴

ビスケット生地とパン生地に、北海道産メロンの加糖ピューレを使用し、メロン風味豊かなさわやかなメロンパンです。パン生地に、北海道産の牛乳を使用して、しっとりふんわりした食感です。