

メロンパンをつくらう！ (基本工程)

メロンパン



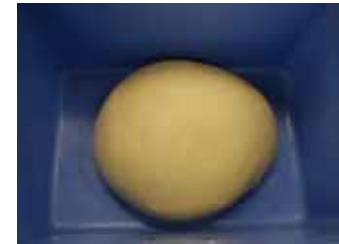
計量・材料チェック



パン生地ミキシング



パン生地完成



第一発酵60分



分割50g前後



ベンチタイム20分



成形(丸め直しや包餡)



天板に並べます。



メロンピスにグラニュー糖を付けます。



メロンピスを乗せます。



ホイロ60分
36 65%



焼成190 13分前後

デニッシュメロンパン



計量・材料チェック



パン生地ミキシング



パン生地完成



大分割します。



大分割し冷蔵庫で一晩低温長時間発酵



ラクトリッチシートをロールイン 3×3休×3



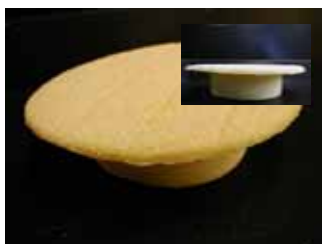
実寸6mm厚に延ばします。



水刷毛しロール状に巻きます。



60gにカットします。



メロンビスにグラニュー糖を付け生地の上にのせます。



ホイロ60分
34 75%



焼成190 13分前後

ホーライメロンビスのご使用方法

ホーライのメロンパン用ビス生地は簡単な使用方法で、経験の浅い方でも様々な種類のメロンパンを作る事が出来ます。写真を使ってご説明しましょう。



ビス生地を冷凍庫から出します。すぐに解凍して柔らかくなります。



ホイロを取った後の写真です。乾ホイロ(38℃ 60%)で約50分の状態です。



成形したパン生地を天板に並べます。



拡大した写真です。ビス生地が伸びて下のパン生地を覆っているのが分かります。



表面にグラニュー糖を付けると仕上がりがより一層きれいになります。



ホイロを取ったら後は焼成するだけです。写真のサンプルでは少し位置がずれてしまったものがあるようです。



パン生地とビス生地の中央を合わせるようにして乗せます。大きくずれると仕上がりに影響します。



焼き上がりです。焼成条件は自家配の場合と違いはありません。(190℃ 約12分)



ビス生地を乗せて5分ほどでパン生地となじみます。位置の調整はこの時に行います。



拡大した写真です。きれいなメロンパンが出来上がりました。

ホーライのメロンビス生地は直径約10cm、重量約30gが標準のサイズです。50～60g程度のパン生地を想定して設計しています。

Point!

ビス生地は冷凍庫から出すとすぐに解凍して柔らかくなります。解凍が進みすぎるとべた付いて扱い難くなりますので、ご注意ください。

パン生地の上にバランス良く乗せるのがきれいに仕上げるポイントです。乗せた後、パン生地となじむまでの数分間は位置の調整が出来ます。

ホーライのメロンビス生地にはあらかじめ網目模様を入れているタイプもあります。無地のものであれば適当な器具で模様を付けたリトッピングを加えてオリジナルのある仕上げも可能です。

株式会社ホーライ 長野県長野市若穂綿内字東山1136-25

TEL 0262-82-1234

ホーライ製品のお問い合わせは月島食品の営業担当者へ
月島食品工業株式会社 東京都江戸川区東葛西3-17-9

TEL 03-3689-3111(大代)