

# さくさくメロンパン

Sakusaku melonpan

生地タイプ/プレーン 50g  
他材料/グラニュー糖



焼きたての美味しさをいつまでも・・・  
サクサクとした食感が長持ちするメロンパンです。



生地を丸め直します。



グラニュー糖をつけたサクサクメロンビス C-10 をのせます。



ホイロ時間 60分前後



焼成 190°C 13分



## サクサク メロンビス

ホーライ独自の製法技術で  
パン生地からの水分移行を  
ブロックします！



### メロンパン『泣き』の原因

パン生地から吸い上げた水分により、  
ビス生地の砂糖が溶解。

ビス生地 砂糖:多い  
水分:少ない



パン生地 砂糖:少ない  
水分:多い