

## ふわサク メロンパン

メロン皮の下に隠れた生地がしっとりフワツとしたメロンパンです。サクリとしたビス生地と相性のよい「口溶け感」あるパン生地に仕上げました。メロンパンのパスツキ感を解消するレシピのご紹介です。



### 【メロン皮】 シュガーバター法

薄力粉(バイオレット) 100%  
ベーキングパウダー(C) 1  
砂糖 60% 全卵 25% 油脂(CBフランス) 25%

### 配合

強力粉：カメリヤ	70%
準強力粉：ナンバーワン	30
US	3
ドージャスト	0.3
イージーソフト	1
砂糖	20
CBフランス	10
食塩	1.2
脱脂粉乳	3
全卵	10
泡雪	5
水	52

### 工程

	油脂
ミキシング	L 2 M 4 M 3 H 2 分
捏上温度	27
フロア時間	20 分
分割重量	60 g
ベンチ時間	20 分
トッピング	メロン皮 40 g
ホイロ時間	65 分
ホイロ条件	28 / 65% RH
焼成時間	12 分
焼成温度	⊕180 ・ ⊖190

緑字は弊社製品です

## レシピ中の弊社製品のご案内

製品名	特徴
泡雪 (発酵風味液)	製造工程中で乳酸菌が作り出す発酵代謝産物の効果により、パンの食感が改善され口溶け感が向上します。
US (パン酵母)	耐糖性・パン品質・老化抑制・機械処理性など一度にパンの付加価値を高めるパン酵母です。
ドージャスト (パン品質改良剤)	フランスパンをはじめ、リッチな菓子パンまで幅広い製パン法で効果を発揮するオールマイティな改良剤です。
イージーソフト (パン品質改良剤)	パンをソフトにしレンジ加熱しても弾力ある食感を維持。サンドイッチなどのチルドパンにも最適です。
CBフランス (発酵バター使用・調製食用脂)	フランスで作られた発酵バターを使ったコンパウンドマーガリン。発酵バター特有の芳醇な味わいです。
C (ベーキングパウダー)	速効性のガス発生により、タネ作成中に気泡が含まれることで、焼成時に気泡の膨らみがよく、軽くサクさのある食感に仕上がります。