

《 黒 猫 メ ロ ン パ ン 》

株 式 会 社 ホ ー ラ イ
TEL 0 2 6 - 2 8 2 - 1 2 3 4

商品の特長

『なめらかチョコビス
C-10-H』を使った
黒猫メロンパンです。
ハロウィンにもぴったり
です。



製法 ストレート法

配 合		工 程 条 件	
原 材 料 名	%		
強力粉	90	ミキシングタイム	L-2分M-4分
薄力粉	10		↓L-3分M-6分
パン酵母	4	生地温度	27℃
イーストフード	0.1	第一発酵条件	27℃75%
食塩	1.3	第一発酵時間	60分
砂糖	22	分割重量	45g
脱脂粉乳	3	ベンチタイム	20分
◎ラブルガトールバターニュ	12	第二発酵条件	36℃75%
◎LC-アップ	7	第二発酵時間	60分
全卵(正味)	12	焼成温度	180℃
水	43	焼成時間	11分

<成形>

- ①パン生地を伸ばし、◎グレイスカスターを25g包みます。
- ②耳用にパン生地を丸め、伸ばして三角形にカットします。
- ③★なめらかチョコビスC-10-Hを型(直径約1.5cm)で抜き①へ乗せ、ホイロへ。



<仕上げ>

焼成冷却後、○マリアグラッセスイートで顔を書きます。

◎印は月島食品工業(株)、○印は東京フード(株)の製品です。

★(株)ホーライ