

《 ミイラのメロンパン 》

**商品の特長**

『なめらかプレーンビスC-10』をカットし、チョコレートでデコレーションした“ミイラ”のパンです。ハロウィンの夜にピッタリな菓子パンです。



**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	4.5		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	2		ベンチタイム	20分
◎ルミナスグランデ	12		第二発酵条件	36℃75%
◎LC-アップ	7		第二発酵時間	60分
○パータノワール	6		焼成温度	180℃
全卵(正味)	12		焼成時間	12分
水	47			

＜成形＞

生地を伸ばし、◎グレイスカスターを25g包み、その上にカットした☆なめらかプレーンビスC-10をのせてホイロへ。



＜仕上げ＞

焼成冷却後、○マリアグラススイート、○マリアグラスホワイトで顔を書きます。

◎印は月島食品工業(株)、○印は東京フード(株)の製品です。