

商品の特長

「ミルクキャラメルビス」を使ってトナカイのメロンパンを焼き上げました。
真っ赤なお鼻は“プルッチ”を使用してコーティングしました。

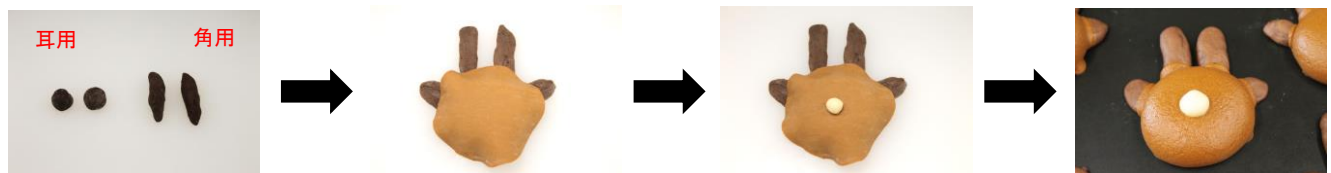


製法
ストレート法

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 ↓L-3分M-6分
薄力粉	10	生地温度	27℃
パン酵母	4	第一発酵条件	27℃75%
イーストフード	0.1	第一発酵時間	60分
食塩	1.2	分割重量	40g
砂糖	23	ベンチタイム	20分
脱脂粉乳	2	第二発酵条件	36℃75%
◎ルミナスグランデ	12	第二発酵時間	60分
◎LC-アップ	7	焼成温度	180℃
○パータノワール	6	焼成時間	11分
全卵(正味)	12		
水	45		

＜成形＞

パン生地をのぼし、◎グレイスカスターを20g包みます。
角用にパン生地5gを2ヶロール状にして、耳用のパン生地3gを2ヶのぼします。
パン生地に角用と耳用の生地を付け、上に★ミルクキャラメルビスC-10-Hをのせます。
真ん中にくぼみを付け、プレーンのパン生地2gを1ヶ丸めてのせ、ホイロへ。



＜仕上げ＞

焼成冷却後、※○プルッチを鼻の部分に塗ります。
○マリアグラスェスイートで目を書きます。

- ※
- プルッチ 100%
 - 水 10%
 - 赤色素 1%

◎印は月島食品工業(株)、○印は東京フード(株)の製品です。