

品名: バターリッチメロン

荷姿	67g × 20ヶ × 4袋	売価	円	商品コード	170163
----	----------------	----	---	-------	--------

【製品規格】			【栄養成分値】※冷凍生地1個当たり(トッピング等の副材料を除く)					
生地重量	フィリング	その他	エネルギー	蛋白質	脂質	炭水化物	灰分	ナトリウム
47g		20g						

【アレルギー表示】*トッピング副材料を除く



小麦	乳	卵	落花生	そば	かに	えび
○	○	○	-	-	-	-

ホイロ	温度	室温または乾燥ホイロ、オーブンの上など暖かいところ
	湿度	
	時間	
焼成	上火	175℃
	下火	200℃
	時間	14~15分



原材料	使用量	単価	金額
バターリッチメロン生地	1ヶ		
グラニュー糖	2g		

【商品特徴】
発酵バター風味のコンパウンドマーガリンと卵を豊富に練り込んだ軽くソフトな菓子パン生地に、バター風味のサクサクしたクッキー生地をかぶせました。シンプルながらもリッチで風味豊かなメロンパン

	(1)【前日】 前日にリタード(0℃~2℃)する。(翌日使用分のみをビニールがけして入れます。)		(5)【ホイロ】 室温(約24℃)・オーブンの上など暖かい場所で、90~120分程自然放置します。ホイロ出しの規格 直径 8~8.5cm 高さ 約4cm
	(2)【当日解凍】 室温(約24℃)で60~80分間、自然放置します。(芯温約10℃まで)		注:ビス生地が割れますが、仕様ですのでご了承ください。焼くときれいな模様状になります。
	(3)【トッピング】 解凍後、グラニュー糖をまぶします。生地表面が乾燥している場合は霧吹きで軽く表面を濡らします。		(6)【焼成】 焼成直後に天板にショックを与えてください。焼成後の規格 直径 10~10.5cm 高さ 約4.5cm
	(4)【天板並べ】 均等な間隔をあけて、最大10ヶ並べます。		