

成型冷凍生地

品名:北海道キングメロン

荷姿	105g × 20ヶ × 3袋	売価	円	商品コード	171229
----	-----------------	----	---	-------	--------

【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
55g	20g	30g	327kcal	6.1g	11.2g	50.5g	0.9g	216mg

【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
○	○	○		

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	14~16分



原材料	使用量	単価	金額
夕張キングメロン生地	1ヶ		
グラニュー糖	2g		

【商品特徴】  
 夕張メロンを使ったなめらかなクリームを包んだ高級メロンパン。断面はまさにメロンそのもの。表面のサクサクした食感とソフトな生地そして芳醇なメロンの香りが楽しめます！

	<p>(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。)</p>		<p>(5)【天板並べ】 均等な間隔をあけて、最大8ヶ並べます。生地温を上げるため、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。</p>
	<p>(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)</p>		<p>(6)【ホイロ】 ホイロ出しの規格 直径 約9cm 高さ 3~3.5cm</p>
	<p>(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。</p>		<p>(7)【焼成】 焼成直後に天板にショックを与えてください。</p>
	<p>(4)【成型】 スケッパーなどを使い、表面に筋目を入れます。(縦、横、各3本ずつ。)</p>		<p>焼成後の規格 直径 10.5~11cm 高さ 4~4.5cm</p>