

お米deメロンパン

-ほうじ茶入り-

【トレハ®の効果】

ソフト感を維持し、もちもちした食感になります。

【配合目安】

対粉5%



材 料

【生地】	ベーカリー(%)
米粉*1	50
強力粉(ゆめちから)	50
パン酵母	3.5
塩(赤穂の甘塩)	1.1
ビート糖(てんさい糖)	20
トレハ®	5
脱脂粉乳	3
無塩バター	10
ショートニング	5
加糖卵黄	10
水	55
【メロン皮】	(g)
無塩バター	300
ビート糖(てんさい糖)	520
全卵	400
米粉*2	500
強力粉(ゆめちから)	500
ベーキングパウダー	10
ほうじ茶パウダー*3	20

*1: ソワ・リス 日の本穀粉株式会社
 *2: ソワ・ドゥース 日の本穀粉株式会社
 *3: ほうじ茶パウダー マルモ望月園株式会社

トレハは、あらかじめ仕込水の一部で溶かしておく。
 ほうじ茶パウダーを除くとプレーンなタイプもできます。

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。また、本書は第三者の特許に抵触しないことを保証するものではありません。
 ※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。

作り方

【ストレート製法】

- ミキシング
1速-2分 2速-5分
3速-2分 油脂添加
2速-5分 3速-2分
- 一次発酵
温度28℃ 温度80%
- 分割
重量45g
ベンチタイム
- 成形
生地を丸め、表面にクリスタルシュガーを付けたメロン皮を被せる。
- 二次発酵(ホイロ)
室温
- 焼成
温度 上火180℃/下火180℃

作業時間(分)

16

25

15

60

15

【メロン皮】

1. 無塩バターとビート糖を白く擦り混ぜる。
2. 全卵を数回に分け加える。
3. 粉体混合したaを加えてサックリと混ぜ、冷蔵庫で一晩寝かせる。
4. しっかりもんでシーターにかけ、厚さ3mmに延して、金型(φ10cm)で抜く(生地30g程度)。
5. 表面に水霧をかけ、クリスタルシュガー(配合外)を付ける。