

# メロンパン

## 【トレハ®の効果】

- クッキー生地がベタつかず、焼き立ての食感を保ちます。
- パン生地のしっとり感を保ちます。
- 甘さ控えめなクッキー生地のため、レーズンや餡の味が引き立ちます。

## 【配合目安】

パン生地 : 対粉5%置換  
クッキー生地 : 全体の20%使用



## 材 料

	ベーカリー(%)
◆中種	
強力粉	70
砂糖	5
生イースト*	3.5
水	42
◆本種	
強力粉	20
薄力粉	10
砂糖	15
トレハ®	5
食塩	1
脱脂粉乳	2
マーガリン	10
全卵	15
水	6
レーズン	30
*レギュラー生イースト オリエントタル酵母工業株式会社	
◆クッキー生地	(g)
バター(食塩不使用)	20
ショートニング	10
砂糖	12
トレハ®	50
全卵	50
薄力粉	100
アーモンドプードル	10
ベーキングパウダー	1

## 作り方

### ◆中種

● 1速-2分間 2速-3分間  
捏上げ温度26℃

### ●発酵

温度28℃ 湿度80% 120分間

### ◆本捏

#### ●ミキシング

1速-3分間 2速-4分間 油脂添加  
1速-1分間 2速-4分間 3速-1分間  
(レーズン添加 1速1分間)

#### ●発酵

温度28℃ 湿度80% 40分間

#### ●分割

重量50g  
ベンチタイム 20分間

#### ●成形

クッキー生地(40g)をパン生地に被せ、トレハをまぶす。

#### ●二次発酵

温度32℃ 加湿なし 60分間

#### ●焼成

温度 上火200℃/下火180℃ 13分間~

### ◆クッキー生地

1. やわらかくしたバターとショートニングに、砂糖、トレハを加え、混ぜ合わせる。
2. 全卵を少しずつ加え、混ぜる。
3. ふるった薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを加え混ぜる。
4. ラップに包み、一晩休ませる。

作業時間(分)

5

120

15

40

20

60

13

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。 ※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。