

お菓子

ジュン物の



メロンビスで広がる パンの世界

お店に足を踏み入れるとフワーッと香る焼きたてパンの香り。

色とりどりの目にも楽しいパンの数々。選ぶのが楽しくなっついつい手にしてしまふ。メロンパンはそんな魔法のような力を持っています。

メロンビスとの組み合わせは無限大。季節を演出すればお店はパンのテーマパーク。

毎日来たい！そんなお店にしてみませんか？

メロンパン生地の配合表

A	B	C	D	E																																																																																																														
スタンダード	リッチ	チョコ	デニッシュ (サクリ)	デニッシュ (フワリ)																																																																																																														
<table border="0"> <tr><td></td><td style="text-align: right;">%</td></tr> <tr><td>強力粉</td><td style="text-align: right;">80</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td style="text-align: right;">20</td></tr> <tr><td>イースト</td><td style="text-align: right;">3</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>食塩</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td style="text-align: right;">23</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ 1&</td><td style="text-align: right;">7</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ300</td><td style="text-align: right;">10</td></tr> <tr><td>全卵(正味)</td><td style="text-align: right;">12</td></tr> <tr><td>水</td><td style="text-align: right;">45</td></tr> </table>		%	強力粉	80	薄力粉	20	イースト	3	イーストフード	0.1	食塩	1	砂糖	23	ラクトリッチ 1&	7	ラクトリッチ300	10	全卵(正味)	12	水	45	<table border="0"> <tr><td></td><td style="text-align: right;">%</td></tr> <tr><td>強力粉</td><td style="text-align: right;">80</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td style="text-align: right;">20</td></tr> <tr><td>イースト</td><td style="text-align: right;">3</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>食塩</td><td style="text-align: right;">1.6</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td style="text-align: right;">18</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ 1&</td><td style="text-align: right;">7</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ500</td><td style="text-align: right;">20</td></tr> <tr><td>全卵(正味)</td><td style="text-align: right;">30</td></tr> <tr><td>水</td><td style="text-align: right;">26</td></tr> </table>		%	強力粉	80	薄力粉	20	イースト	3	イーストフード	0.1	食塩	1.6	砂糖	18	ラクトリッチ 1&	7	ラクトリッチ500	20	全卵(正味)	30	水	26	<table border="0"> <tr><td></td><td style="text-align: right;">%</td></tr> <tr><td>強力粉</td><td style="text-align: right;">100</td></tr> <tr><td>イースト</td><td style="text-align: right;">3.5</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>食塩</td><td style="text-align: right;">1</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td style="text-align: right;">25</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ 1&</td><td style="text-align: right;">7</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ300</td><td style="text-align: right;">10</td></tr> <tr><td>全卵(正味)</td><td style="text-align: right;">6</td></tr> <tr><td>水</td><td style="text-align: right;">56</td></tr> <tr><td>ココアパウダー</td><td style="text-align: right;">5</td></tr> </table>		%	強力粉	100	イースト	3.5	イーストフード	0.1	食塩	1	砂糖	25	ラクトリッチ 1&	7	ラクトリッチ300	10	全卵(正味)	6	水	56	ココアパウダー	5	<table border="0"> <tr><td></td><td style="text-align: right;">%</td></tr> <tr><td>強力粉</td><td style="text-align: right;">70</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td style="text-align: right;">30</td></tr> <tr><td>イースト</td><td style="text-align: right;">6</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>食塩</td><td style="text-align: right;">1.5</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td style="text-align: right;">20</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ 1&</td><td style="text-align: right;">7</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ300</td><td style="text-align: right;">10</td></tr> <tr><td>全卵(正味)</td><td style="text-align: right;">12</td></tr> <tr><td>水</td><td style="text-align: right;">38</td></tr> </table>		%	強力粉	70	薄力粉	30	イースト	6	イーストフード	0.1	食塩	1.5	砂糖	20	ラクトリッチ 1&	7	ラクトリッチ300	10	全卵(正味)	12	水	38	<table border="0"> <tr><td></td><td style="text-align: right;">%</td></tr> <tr><td>強力粉</td><td style="text-align: right;">80</td></tr> <tr><td>薄力粉</td><td style="text-align: right;">20</td></tr> <tr><td>イースト</td><td style="text-align: right;">5</td></tr> <tr><td>イーストフード</td><td style="text-align: right;">0.1</td></tr> <tr><td>食塩</td><td style="text-align: right;">1.6</td></tr> <tr><td>砂糖</td><td style="text-align: right;">18</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ 1&</td><td style="text-align: right;">7</td></tr> <tr><td>ラクトリッチ300</td><td style="text-align: right;">15</td></tr> <tr><td>全卵(正味)</td><td style="text-align: right;">12</td></tr> <tr><td>水</td><td style="text-align: right;">40</td></tr> </table>		%	強力粉	80	薄力粉	20	イースト	5	イーストフード	0.1	食塩	1.6	砂糖	18	ラクトリッチ 1&	7	ラクトリッチ300	15	全卵(正味)	12	水	40
	%																																																																																																																	
強力粉	80																																																																																																																	
薄力粉	20																																																																																																																	
イースト	3																																																																																																																	
イーストフード	0.1																																																																																																																	
食塩	1																																																																																																																	
砂糖	23																																																																																																																	
ラクトリッチ 1&	7																																																																																																																	
ラクトリッチ300	10																																																																																																																	
全卵(正味)	12																																																																																																																	
水	45																																																																																																																	
	%																																																																																																																	
強力粉	80																																																																																																																	
薄力粉	20																																																																																																																	
イースト	3																																																																																																																	
イーストフード	0.1																																																																																																																	
食塩	1.6																																																																																																																	
砂糖	18																																																																																																																	
ラクトリッチ 1&	7																																																																																																																	
ラクトリッチ500	20																																																																																																																	
全卵(正味)	30																																																																																																																	
水	26																																																																																																																	
	%																																																																																																																	
強力粉	100																																																																																																																	
イースト	3.5																																																																																																																	
イーストフード	0.1																																																																																																																	
食塩	1																																																																																																																	
砂糖	25																																																																																																																	
ラクトリッチ 1&	7																																																																																																																	
ラクトリッチ300	10																																																																																																																	
全卵(正味)	6																																																																																																																	
水	56																																																																																																																	
ココアパウダー	5																																																																																																																	
	%																																																																																																																	
強力粉	70																																																																																																																	
薄力粉	30																																																																																																																	
イースト	6																																																																																																																	
イーストフード	0.1																																																																																																																	
食塩	1.5																																																																																																																	
砂糖	20																																																																																																																	
ラクトリッチ 1&	7																																																																																																																	
ラクトリッチ300	10																																																																																																																	
全卵(正味)	12																																																																																																																	
水	38																																																																																																																	
	%																																																																																																																	
強力粉	80																																																																																																																	
薄力粉	20																																																																																																																	
イースト	5																																																																																																																	
イーストフード	0.1																																																																																																																	
食塩	1.6																																																																																																																	
砂糖	18																																																																																																																	
ラクトリッチ 1&	7																																																																																																																	
ラクトリッチ300	15																																																																																																																	
全卵(正味)	12																																																																																																																	
水	40																																																																																																																	
ミキシング L - 2分M - 6分 L - 2分M - 8分	ミキシング L - 2分M - 6分 L - 2分M - 8分	ミキシング L - 2分M - 8分 L - 2分M - 8分	ミキシング L - 2分M - 5分 L - 2分M - 5分	ミキシング L - 2分M - 5分 L - 2分M - 5分																																																																																																														
捏ね上げ温度 27 第一発酵時間 60分	捏ね上げ温度 27 第一発酵時間 60分	捏ね上げ温度 27 第一発酵時間 60分	捏ね上げ温度 24 大分割を行い冷蔵庫にて 一晚の低温長時間発酵を 行います。 ラクトリッチシート 15%対生地 3×3×3	捏ね上げ温度 24 大分割を行い冷蔵庫にて 一晚の低温長時間発酵を 行います。 ラクトリッチシート 25%対生地 4×3×3																																																																																																														

パン生地 + パン生地を覆う(クッキー等)生地
= メロンパン

この本ではこの公式に当てはまったパンを『メロンパン』とします。

さくさくメロンパン

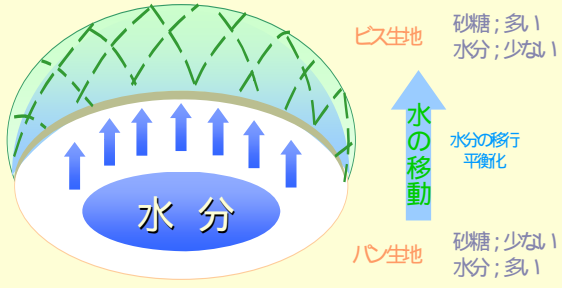
Sakusaku
Melonpan



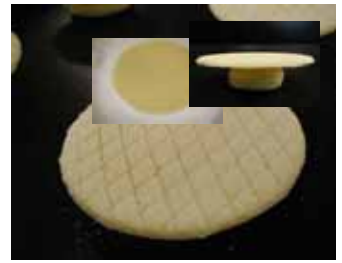
焼きたての美味しさをいつまでも・・・サクサクとした食感が長持ちするメロンパンです。

【工程】

メロンパン“泣き”の原因



パン生地から吸い出された水分により、ビス生地の砂糖が溶解
= 泣き



A生地60gを丸め直します。グラニュー糖をつけたサクサクメロンビスC-10をのせます。



ホイロ 60分前後

焼成190 13分前後

ホーライ独自の製法技術でパン生地からの水分移行をブロック！！

メロンパン豆知識

メロンパンの起源

様々な説がありまして、起源ははっきりしませんが、日本には明治後期～昭和初期の間には存在していた様です。ちなみに昭和6年に東京の三代川菊次さんが『小麦粉製食品』と題して実用新案登録を取得されております。

世界的には、ヨーロッパ（オーストリア・ドイツ）が発祥の地といわれています。カプティナロールやシュトロイゼルなどの伝統的なお菓子類がメロンパンの原型となったようです。

その歴史については解りませんが、中米メキシコにメロンパンにととてもよく似た『コンチャ』というパンがあり、人々にたいへん親しまれています。

呼び名について

一般的に「メロンパン」と呼ばれる丸い形のパンは滋賀県を境界線に、東ではメロンパン、西ではサンライズと呼ばれることが多いそうです。

ちなみに関西で「メロンパン」と言いますと楕円形で、白餡がた～っぷりに入ったマクワウリ形のパンを指します。