



【パン部門】 ごまろんぱん

キャリナリー製菓調理大阪校 製菓・製パン本科2年 奈良真繪様



【材料】

- スーパーカメラリア・・・200g
- 生イースト・・・8g
- 塩・・・2.8g
- 上白糖・・・34g
- 卵黄・・・12g
- 脱脂粉乳・・・12g
- バター・・・36g
- 水・・・108g
- メロン生地
- バター・・・40g
- バニラシュガー・・・100g
- 全卵・・・1個
- スーパーバイオレット・・・185g
- ねりごま・・・6g

【手順】

●メロン生地を前日に仕込む

1. バターを常温に戻しバニラシュガーと混ぜる。
2. 1が混ざれば卵を入れ混ぜ、ねりごまを加える。
3. 粉を入れゴムベラに持ちかえ混ぜる。

●菓子生地

1. 生イーストを水でふやかす。
2. 油脂以外の材料を混ぜる。
3. つながれば油脂を入れて混ぜ、ベンチタイム1時間。
4. 30gずつ分割してベンチタイム20分。
5. メロン生地を20gに分割して菓子生地の上のせて成形しホイロ50分
6. 180℃/180℃で15分焼成。

【企画主旨】

メロンパンが好きでメロンパンとごまを合わせました。

【商品コンセプト】

メロンパンのビスクにごまが入っています

【商品ターゲット／ポイント】

ねりごまとメロンパンのコラボです