

# Super Steam 冷凍メロンパン

## 写真

③焼成前 写真



③焼成後 写真



## 材料 (1個分)

冷凍メロンパン	110 g
(1個110g・直径7.4cm×高さ4cm)	
グラニュー糖	12 g

## 作業手順

焼成	① ホテルパンにパンを並べ、ホテルパンごと袋に入れ、常温で自然解凍する。
	使用ホテルパン    アルミ    自然解凍    常温    ・    30分
	② 袋から取り出した①にグラニュー糖をまぶし、常温で生地が直径10cm程度になるまで発酵させる。
使用ホテルパン    アルミ    発酵    常温    ・    90分	
提供	③ 予熱したスチコンで②を焼成する。
	使用ホテルパン    アルミ    焼成設定    熱風    ・    155℃    ・    12分    ・    風量2
④ 焼成後、粗熱を取る。	

## 調理のポイント

- ・ 常温でのホイロはオープンの上等の暖かい所で行う。
- ・ パン生地の発酵は、各メーカーの表示に従って行う。
- ・ 焼成するパンの量に応じて、手順①の焼成温度、時間を調節する。

