

「つるりっぷパン」レシピ



◀ 「つるりっぷパン」の特徴 ▶

白焼き生地にクリームやチョコ、あんこなどを包み、型抜きした赤と黄色のメロン皮をのせて、チョコで目を描き、鶴見区マスコットキャラクター「つるりっぷ」に仕上げました。

配 合

材 料	(%)
強力粉	100.0
イーストフード	0.1
上白糖	2.0
食塩	1.5
液糖	10.0
卵白	10.0
生クリーム	10.0
マーガリン	12.0
生イースト	3.0
水	50.0
パン1個につき	重量(g)
カスタード、チョコクリーム もしくは あんこ	30
赤色メロン皮	20
黄色メロン皮	5
チョコ	適量
ホイップクリーム	10

製 法

ミキシング L3 M4
↓L3 M3 H1
捏上温度 28℃
フロアタイム 60分
分割重量 55g
ベンチタイム 30分
成 形 カスタードクリーム、
チョコクリーム、あんこを
包あんします。
ホイロ条件 38℃ 80%
ホイロ時間 60分
ホイロ後仕上げ 丸く型抜きした赤色メロン皮と
黄色メロン皮をのせます。
焼成温度 上170℃ 下180℃
焼成時間 13分
仕 上 げ ホイップクリームを注入し
チョコで目を描きます。

※ パンの中に入れるクリームなどについては、それぞれに工夫を凝らしていただけます。

上 生 地

「赤色メロン皮」	(%)
薄力粉	100.0
B. P	1.0
上白糖	55.0
マーガリン	25.0
全卵	30.0
赤色着色料5倍希釈液	5.0

製 法

※シュガーバター法
厚さ3mm、φ4.5cmに丸く型抜きしたものを
のせます。

「黄色メロン皮」	(%)
薄力粉	100.0
B. P	1.0
上白糖	55.0
マーガリン	25.0
卵黄	30.0

※シュガーバター法
厚さ3mm、φ3cmに丸く型抜きし、1/4にカットした
ものをのせます。