

# 「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
<b>パン1個につき</b>	<b>重量(g)</b>
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。