



# 優秀賞

# 「クラウンメロントリオ」

株式会社ベーカリーシステム研究所 開発部課長

## 鈴木 渉様



### 【作品のアピールポイント】

ある雑誌で静岡クラウンメロンの特集を見て、とても温度管理、時間など手間のかかることを知りました。そこでパンの中でも比較的長い時間で手間のかかるデニッシュ生地との組合せを考えました。静岡茶を折り込んだデニッシュ生地に、クラウンメロンクリーム、クラウンメロンクリーム使用のわらび餅、クラウンメロンクリーム使用のホイップクリームをトッピングしました。



### 【受賞者のひとこと】

友栄食品の営業の紹介に加え、雑誌やテレビで「クラウンメロン作りは手間をかける仕事」ということを知り、応募を決意。ご来場の皆様に意見を聞け、パン関係の方、クラウンメロンのプロの方から評価を頂け、嬉しいです。

### 《メロンわらび餅の工程》

- ①わらび粉と上白糖をよく合わす。
- ②FPクラウンメロン、水を加え加熱し、半透明になるまで練る。
- ③粗熱を取る。

### 《メロンホイップクリームの工程》

- ①生クリームと上白糖を合わせ、氷水で冷やしながらかたまってたてる。
- ②FPクラウンメロンと合わせる。
- ③メロンリキュールと合わせる。

【配合】	(%)
中力粉	100.0
グラニュー糖	15.0
生クリーム	20.0
食塩	1.8
脱脂粉乳	3.0
モルトエキス	0.3
ショートニング	5.0
生イースト	5.0
水	40.0
※1 緑茶の折り込み用バター	53.0

(パン1個につき)	重量 (g)
* FPクラウンメロン	25
※2 メロンわらび餅	20
※3 メロンホイップクリーム	15
《※1 緑茶折り込み用バター配合》 (%)	
バター (無塩)	100.0
静岡産緑茶粉末	6.0
《※2 メロンわらび餅配合》 (%)	
わらび粉	100.0
上白糖	50.0
* FPクラウンメロン	150.0
水	350.0
《※3 メロンホイップクリーム配合》 (%)	
生クリーム	100.0
上白糖	10.0
* FPクラウンメロン	70.0
メロンリキュール	4.0

### 【工程】

ミキシング	L5 M1
捏上温度	23℃
フロアタイム	27℃ 75% 60分
冷蔵保管	0℃ 14~18時間
折り込み	3つ折り×3回
成形	①生地幅 24 cm、生地厚 4.5 mmにカットする。 ②8×8 cm (35g)の正方形にカットしシリコントレイφ80(mm)に敷く。(下生地) ③5×10 cm (25g)の長方形にカットし、メッシュローラーをかけ、シリコントレイφ80(mm)の底面に網目を広げるように被せる。(上生地)
ホイロ条件	27℃ 75%
ホイロ時間	70分(上生地はホイロをとらないこと)
ホイロ後仕上げ	②の下生地にFPクラウンメロンをしぼる。 ③の上生地に薄く塗り卵をし、粉糖を全面にトッピングする。
焼成温度/時間	下生地 上火 200℃/下火 200℃ 15分 上生地 上火 200℃/下火 200℃ 14分
焼成後仕上げ	下生地をトレイから出し、粗熱がとれたらメロンわらび餅、メロンホイップクリームの順に絞り、上生地を被せる。