



最優秀賞 袋井市長賞

敷島製パン株式会社 パスコ冷食カンパニー 製品開発グループ

黒木美保 様の作品

「静岡クラウンメロンのデニッシュ」



【作品のアピールポイント】

メロンと相性が良いバナニースをデニッシュ生地に使用。生地の間からクラウンメロンの緑色が見える形。見た目はクラウンメロンのロゴのように仕上げたかったので、王冠のような形にしています。

最終仕上げにはホイップを中心に絞り、その上にはクラウンメロンのキューブを使用し、クラウンメロンの名にふさわしい見た目と仕上がりにしました。

【配合】

《生地》	(%)
水	50.0
フランスパン専用粉	100.0
砂糖	15.0
バター入りマーガリン	10.0
卵	7.0
塩	1.6
生イースト	3.0
脱脂粉乳	3.0
バナニース	0.2
折り込み用バター 対生地	28.0

(パン1個につき) 重量(g)	
*FP クラウンメロン	25
※1 レモン入り生クリーム	8
メロンキューブ	3 切れ/個
つや出しクリーム	5
ミントの葉	1 枚
ホワイトチョコ	少量

《※1 レモン入り生クリーム》(%)	
生クリーム	100.0
レモン果汁	5.0
レモンの皮	3.0

【工程】

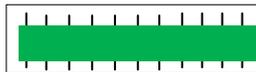
<仕込み>
・メロンを15mm角くらいのキューブにカットする
・生クリームとレモン果汁をまぜておく。

<生地仕込み>
ミキシング L3 ML6
捏上温度 20℃
生地をのばして冷蔵する。

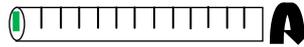
<折り込み>
3つ折り1回、2つ折り1回、4つ折り1回
最終生地厚さ4.0mm(80×130mm カット)
成形 ①30mmのブレードを入れる。



②中心にFP クラウンメロンをしぼる。



③半分に折りたたむ。



④切込みが上になるようにし、端と端をくっつけてドーナツ型に成形する。



φ80×h28mmの焼きドーナツ型を使用。
離型油を塗り、そこに生地を入れる。

ホイロ条件 28℃ 80%
ホイロ時間 約60分
焼成温度 200℃
焼成時間 約14分
仕上げ

①製品が冷めたら、※1レモン果汁入り生クリームを製品中心の底面にしぼり、その上にメロンキューブをトッピングし、つやだしクリームを塗りミントの葉をのせる。
②つやだしクリームが乾いたら、ホワイトチョコをトッピングする。

【受賞者のひとこと】

このような、すばらしい賞をいただきまして大変光栄です。クラウンメロンを食べてその甘くてみずみずしい美味しさに感動をしました。そして、そのクラウンメロンを使ったクラウンメロンクリームも、甘くておいしかったです。このパンは、この2つを使ったからこそできた作品だと思います。

