



優秀賞

株式会社ル・スタイル VIRON 渋谷店
ブーランジェリー スーシェフ
鵜池香苗様の作品

「Crystal Crown Melon」



【作品のアピールポイント】

ジュエリーケースをイメージ。
クラウンメロンクリームを生地に練り込み、全体を
香りでもみ込むように。中の3層クリームは、
かすかにオレンジの香りとヨーグルトクリームで
さわやかな後味。メロン皮にはレモンを加え、
バランスをとりました。
クラウンメロンの果肉をまるごとゼリーに閉じ込
め、香り、甘みとジュシーさをそのまま味わって
いただけるパンを完成させました。

【配合】

《プリオッシュ生地》	(%)
強力粉	100.0
*FP クラウンメロン	20.0
塩	1.5
脱脂粉乳	3.0
グルテン	6.0
生イースト	4.0
焦がしバター	10.0
トレモリン(転化糖)	8.0
加糖卵黄	62.0
牛乳	30.0
無塩バター	50.0

(パン 1個につき)	重量(g)
※1 メロン皮	30
※2 メロン皮コーティングチョコ	12
*FP クラウンメロン	20
※3 オレンジクリーム	45
※4 ヨーグルトクリーム	40
仕上げ粉糖	1
※5 クラウンメロンゼリー	約20

《※1 メロン皮》	重量(g)
発酵バター(無塩)	100
グラニュー糖	160
全卵	60
薄力粉	250
レモンペースト	5

《※2 メロン皮コーティングチョコ》	重量(g)
ホワイトチョコ	200
ピスタチオペースト	10
ホワイトチョコ(デコレーション用)	2g/個

《※3 オレンジクリーム》	重量(g)
牛乳	100
薄力粉	5
上白糖	20
全卵	12
卵黄	12
無塩バター	10
オレンジペースト	1

《※4 ヨーグルトクリーム》	重量(g)
生クリーム	100
プレーンヨーグルト	200
(一晩ザルで水気を切ったもの)	
グラニュー糖	10
キルシュ	10

《※5 クラウンメロンゼリー》	重量(g)
クラウンメロン	10g/個
ゼリー液	約10g/個
水	200
砂糖	20
板ゼラチン	10

【工程】

ミキシング	L4 MH20 ↓ (バター) L5 ↓ (バター) L5 ↓ (バター) L5 ML5 ↓ (FP クラウンメロン) L3 ML5
捏上温度	25°C
フロアタイム	1時間 → 板状にして冷凍
分割	冷蔵解凍後 40g 丸め
成形	伸ばした生地をφ90×h40mmのカップ型に 貼り付ける。
ホイロ条件	30°C 75% / 約70分
焼成	※3 オレンジクリーム 45gとFP クラウンメロン 20g を絞り、上火160°C、下火185°Cで約20分焼く。 冷めたらカップからはずす。
仕上げ	プリオッシュ生地のふち部分に粉糖をふりかける。 ※4 ヨーグルトクリーム 40gを絞り、 中央部に※5 クラウンメロンゼリーをのせる。 ※1 メロン皮をのせる。

《※1 メロン皮》

- ①発酵バターとグラニュー糖を混ぜ、全卵を2~3回に分けて入れ混ぜる。
- ②レモンペーストを加える。
- ③薄力粉は一度に加え、粉気がなくなるまで混ぜ、冷やす。
- ④30g玉に分割。めん棒で伸ばした生地をφ70×h40mmの半球型で焼く。(上火165°C 下火185°C 約15分)

《※2 メロン皮コーティングチョコ》

- ①湯せんで溶かしたホワイトチョコにピスタチオペーストを混ぜる。
- ②冷めたメロン皮の外側にコーティングチョコをつけ、冷蔵で冷やし固める。
- ③デコレーション用のホワイトチョコ(溶かしたものを)を細い絞り口で絞る。

《※3 オレンジクリーム》

- ①牛乳を沸かせる
- ②全卵、卵黄、上白糖を白っぽくなるまで混ぜ、薄力粉を加える。
- ③沸いた牛乳を加え混ぜたものを鍋に戻し炊く。
- ④最後にバター、オレンジペーストを加え氷水で冷やす。

《※4 ヨーグルトクリーム》

- ①生クリーム、グラニュー糖、キルシュをしっかりめに泡立てる。
- ②プレーンヨーグルトを加え、混ぜる。

《※5 クラウンメロンゼリー》

- ①クラウンメロンは角切りにする。
- ②φ40mmの半球のシリコン型にメロン10g分とゼリー液を流し込み冷やす。



【受賞者のひとこと】

昨年に続き、今年も受賞し、このサミットで表彰式に立たせていただけたとは思っていませんでした。大変嬉しいです。受賞することで、加工製品を通して、全国にクラウンメロンを知ってもらい、きっかけを与えることが出来ればと思います。