



優秀賞

株式会社ベルドール
奥裕樹様の作品

「クラウンメロン・フロマージュクリーム」



【作品のアピールポイント】

クラウンメロンのような模様と色合い。
クッキーもクリームもクラウンメロンの味と
香りを楽しめ、生地はシューのように
しっとり口溶けよく仕上げました。
そのまま食べても、冷やしても、凍らせて
シューアイスのように食べても美味しい！

【配合】

《ブリオッシュ生地》	(%)
強力粉	100.0
塩	2.0
砂糖	20.0
全卵	30.0
加糖冷凍卵黄	12.0
牛乳	30.0
イースト	1.5
バター	45.0

折り込みバター 50.0

(パン1個に付き)	重量(g)
※1 クラウンメロンクッキー生地	20g
※2 クラウンメロンチーズクリーム	25g

《※1 クラウンメロンクッキー生地》	(%)
*FP クラウンメロン	100.0
ショートニング	30.0
砂糖	30.0
塩	1.0
牛乳	8.0
薄力粉	100.0
ベーキングパウダー	1.0
抹茶パウダー	0.5

《※2 クラウンメロンチーズクリーム》	(%)
乳脂肪10%クリーム	100.0
*FP クラウンメロン	30.0
クリームチーズ	40.0
抹茶パウダー	0.5

【工程】

ミキシング

粉、全卵、加糖冷凍卵黄、牛乳、
砂糖でL3 オートリーズ 20分
↓イーストL1 ↓塩 L5 M5
↓バターL5M4

捏上温度
フロアタイム
分割重量

24℃
30分 P30分
1200g
(分割後冷蔵オーバーナイト12時間)
生地1200gに対して、250gのバターを
折り込む。

折り込み

成形

4つ折り×2回
生地厚2.5mm、70×70mmの正方形に
カット。座布団成形後丸める。
※1 クラウンメロンクッキー生地を20g
に分割し、生地を包む。表面に
グラニュー糖をつけ、φ70mm×20mm
の紙ケースに入れる。

ホイロ

28℃ 80% 90分
グラニュー糖をかける。
上火170℃/下火180℃

ホイロ後仕上げ

焼成温度

焼成時間

仕上げ

13分
放冷後、※2 クラウンメロンチーズ
クリーム25gをパンの中に絞る。

《※1 クラウンメロンクッキー生地》

シュガーバター法 (ピーター使用)

①FP クラウンメロンとショートニングを合わせる。

②砂糖、塩を入れ軽くたてる。

③牛乳を入れまぜる。

④薄力粉、ベーキングパウダー、抹茶パウダーを合
せてふるいにかけて、混ぜ合わせて軽くたてる。

⑤冷蔵庫で一晩寝かせる。

《※2 クラウンメロンチーズクリーム》

①FP クラウンメロン、クリーム

チーズ、抹茶パウダーをまぜる。

②乳脂肪10%クリームを入れ、
しっかりホイップする。



【受賞者のひとこと】

このような賞をいただき大変
光栄です。パンは、小麦を
はじめ、メロンなど、様々な
農作物から出来上がります。

生産者の方々が一生懸命作ってくださっている
ので、このような農作物に感謝の気持ちをこめて、
これからも美味しいパンを作っていきます。