



最優秀賞 袋井市長賞

パンとケーキのお店 SUMOMO

長友 福栄様の作品

「スイートメロン」



【作品のアピールポイント】

菓子生地に 30%のクラウンメロンクリームと、メロンシュクレに 30%のクラウンメロンクリームを入れました。フワッとした生地まわりにサクッとした食感を出したく、菓子生地をデニッシュで包み、上にメロンシュクレで焼き上げました。菓子生地の中に 30gのクラウンメロンクリームを包んでいます。丸ごとクラウンメロンパンになっています。

【配合】

《菓子生地》	(%)
強力粉	100.0
上白糖	25.0
塩	1.0
粉乳	2.0
生イースト	4.0
イーストフード	1.0
全卵	25.0
水	24.0
*FP クラウンメロン	30.0
バター(無塩)	15.0

《デニッシュ生地》	(%)
強力粉	100.0
上白糖	15.0
塩	2.0
粉乳	2.0
生イースト	4.0
イーストフード	1.0
全卵	40.0
水	20.0
油	15.0
折り込み油	対生地 25.0

《メロン皮》	重量(g)
バター	1000
グラニュー糖	1000
薄力粉	1300
*FP クラウンメロン	300

【工程】

ミキシング	L3 ML7 ↓ L3 ML8 MH2
捏上温度	26°C
一次発酵	60分
分割重量	35g
ベンチタイム	20分
成形	*FP クラウンメロンを 30g包む デニッシュ生地を 3つ折り×3回後、1.5mmまで伸ばし、9cm角にカットし菓子生地を包む
ホイロ	27°C 78% / 70分
ホイロ後仕上げ	メロン皮を 1.5mmに伸ばし丸型で抜き、生地の上のせる
焼成温度	上火 160°C / 下火 190°C
焼成時間	15分
仕上げ	粗熱がとれたらガラスロワイヤルでメロンの模様をかく。

《デニッシュ生地のミキシング》 L3 M4 ↓ L3 M5

【受賞者のひとこと】

(代理:SUMOMO 社長 須百様)

この作品を作ったのは、私ではなく、社員で店長をしております、長友福栄です。パン歴 30年ある女性で、彼女が私に、このコンテストに出たい、美味しい静岡のメロンを使わせてもらえるなら、ぜひやりたいと言ってきました。そこで、私も一緒に出品しようと取り組んだのですが、私はうまくいかず出品できなかったのですが、この作品は、彼女の思いがいたるところに入っています。ネットなどでもぜひ紹介したいと思っています。

