



# 優秀賞

株式会社志津屋 製パン部 部長

小林 健吾様の作品

## 「クラウンメロン bateau(バトール)」



### 【作品のアピールポイント】

クラウンメロンクリームにフロマージュブランを入れ、さわやかなメロンの甘みとクラウンメロンピューレゼリーのみずみずしい味、それを 18 層のサクサクのクロワッサンと一緒に味わうと、幸せな時間の始まりです。バトール(船)に乗って出航です。

### 【配合】

《生地》	(%)
フランス用粉	100.0
天然塩	2.0
グラニュー糖	8.0
全卵	3.0
生イースト	4.0
牛乳	20.0
水	38.0
無塩バター	5.0

ロールイン油脂(バターシート)  
対生地 50.0

### 《※1 クラウンメロンフィリング》 (%)

*FP クラウンメロン	100.0
フロマージュブラン	20.0
ホワイトラム	2.0

### 《※2 メロンゼリー》 (%)

クラウンメロンピューレ	100.0
フレッシュクラウンメロン	100.0

### 【工程】

ミキシング	L3 M4~
捏上温度	24°C
フロアタイム	30分(28°C/80%)
リタード	-2°C 一晚
折り込み	3×3×2
成形	10cm×10cm 厚さ5mm(1つ60g)
ホイロ	27°C 75% / 60分~
ホイロ後仕上げ	センターに※1 クラウンメロンフィリングを30gしぼる
焼成温度	上火 200°C/下火 220°C
仕上げ	よく冷ましセンターにホイップクリームを10gしぼり、その上にメロンゼリーを30gのせ、両端にピスタチオを飾り、中央に食用ヴァーベナの花を飾りつける。

《※1 クラウンメロンフィリング》  
全ての材料をよく混ぜ合わせる。

### 《※2 メロンゼリー》

- ①クラウンメロンピューレに粉末寒天を入れ、80°Cまで温度を上げる。
- ②その中にフレッシュメロンを入れ、もう一度 80°Cまで温度を上げ、バットで冷やし固める。

### 【受賞者のひとこと】



この作品を作るうえで一番大変だったのは、高いメロンを、何度も試作のために百貨店に買いに行かなければならず、コストもかかるので大変でした。いろんなメロンがある中で、クラウンメロンのその舌触りと甘味に、王様のメロンだと実感しました。ぜひ、店頭にも並ぶよう、努力します。その時は、ぜひ、京都まで買いに来てください。