



優秀賞

株式会社志津屋 製パン部

高橋 亜由子様作品

「Crown melon blossom

(クラウンメロンブロッサム)」



【作品のアピールポイント】

本コンテストの「クラウンメロンをより多くの人に知ってもらいたい」という生産者の方々の想いを形にしたいと思い、この作品を考案しました。私たち消費者が普段見かける機会がほとんどない美しいクラウンメロンの畑を表現するため、一輪のメロンの花をパンの上に咲かせてみました。クラウンメロンの濃い甘みを感じることができ、かつ軽い口当たりのメロンムースと爽やかなスパークリングワインのジュレを絞り込み、大人のデザートをイメージして仕上げました。

【配合】

《生地》	(%)
※前種用	
強力粉	30.0
ブドウ糖	5.0
生イースト	5.0
水	12.0

※本捏用	
強力粉	50.0
薄力粉	20.0
砂糖	20.0
20%加糖卵黄	25.0
濃縮乳	20.0
マーガリン	16.0
食塩	1.0
モルト	0.3
水	22.0

(パン1個につき)	重量(g)
*FPクラウンメロン	20.0
※1ビス生地	5枚
※2スパークリングワインジュレ	10.0
※3メロンムース	20.0
ピスタチオ	1.0

《※1ビス生地》	(%)
薄力粉	100.0
砂糖	50.0
卵	35.0
無塩バター	22.5

《※2スパークリングワインジュレ》	(%)
スパークリングワイン(白)	200.0
ぬるま湯	100.0
グラニュー糖	50.0
ゼラチン	5.0

《※3メロンムース》	(%)
生クリーム	200.0
牛乳	70.0
*FPクラウンメロン	100.0
グラニュー糖	15.0
ゼラチン	5.0

【工程】

※前種

ミキシング	L5
捏上温度	28°C
ホイロ	32°C 75% / 60分

※本捏

前処理 砂糖、20%加糖卵黄、濃縮乳、マーガリン、食塩でクリームを行う。

ミキシング	前処理後、L5 M10 MH5~
捏上温度	26°C
ホイロ	32°C 75% / 30分
分割重量	50g

成形 (分割後冷蔵オーバーナイト) 常温で復温させた後、*FPクラウンメロンを20g包む。

最終ホイロ 32°C 75% / 約90分
ホイロ後仕上げ 約80%発酵させ、花びら形のビス生地にグラニュー糖をつけ、5枚並べる。

焼成温度 上火180°C/下火200°C
焼成時間 12分
仕上げ 粗熱がとれたら、スパークリングワインジュレ10g、メロンムース20gの順に、ビスの中心に穴をあけ絞り込む。中心に砕いたピスタチオ1gをのせ完成。

《※1ビス生地》

- ①砂糖と無塩バターを混ぜ合わせ、卵を加えてよく混ぜる。
- ②薄力粉をふるい加え、混ぜたらバニラエッセンス(分量外)を数滴加えて合わせる。
- ③シート状に伸ばし、花びら形に抜く。

《※2スパークリングワインジュレ》

- ①ぬるま湯にグラニュー糖とゼラチンを加え、溶かす。
- ②スパークリングワイン(白)を静かに加えて軽く混ぜる。
- ③バットに出して冷やし、固まったらフォーク等でひっかくようにしてジュレ状にする。

《※3メロンムース》

- ①生クリームにグラニュー糖を加え七分立てにする。
- ②あたためた牛乳にゼラチンを加え溶かす。
- ③②に*FPクラウンメロンを加えよく混ぜる。
- ④③に①のホイップクリームを合わせ、冷やしておく。

【受賞者のひとこと】

このコンテストに応募するに当たり、クラウンメロンについて調べました。その時に、クラウンメロンがとてもきれいな黄色い花を咲かせることを知り、メロンの実だけでなく、花のかわいらしさも多くのの人に知ってもらえるきっかけの1つになればと思い、この作品を作りました。

自分が作ったパンを食べてくださる方だけでなく、フルーツの生産者の方や素材のメーカーの方など、材料を提供してくださる方々を意識してパン作りをしたことがなかったので、貴重な体験をさせていただきました。

