



# 最優秀賞 袋井市長賞

## 「クラウンメロンフロマージュ ～チーズケーキみたいなクラウンメロンパン～」



### 【作品のアピールポイント】

クラウンメロンと言えばメロンの王様でありプレミアムな高級感。お客様が一目見た時にそれを直感で感じて頂ける事を課題としました。

爽やかな甘み、酸味を持つクラウンメロンに相乗効果のおいしさを持たせるように口当たりの軽いプリオッシュとコクのあるチーズケーキのイメージを兼ね合わせています。

手土産として購入して頂く事を前提に大き目のサイズで焼き上げています。冷やしてから好きなサイズでカットして、同じく冷やしてカットしたクラウンメロンを添えて食後やティータイムに召し上がっていただく。そんなシーンを思い浮かべながら作製いたしました。

### 【配合】

《生地》	(%)
強力粉	100.0
ヨーグルト発酵液	2.0
砂糖	20.0
食塩	1.8
発酵バター	20.0
卵	15.0
卵黄	5.0
脱脂粉乳	3.0
生イースト	4.0
水	48.0

(パン1個につき)	重量(g)
※1 クラウンメロンフロマージュクリーム	60
※2 クラウンメロンマスカルポーネクリーム	80
※3 クラウンメロン&レモンナパージュ	25
(トッピング 10g, サンド 15g)	
ピスタチオ	適量
粉糖	適量

《※1 クラウンメロンフロマージュクリーム》(%)	(%)
* FP クラウンメロン	100.0
クリームチーズ	80.0
サワークリーム	20.0
バニラペースト	適量

《※2 クラウンメロンマスカルポーネクリーム》(%)	(%)
* FP クラウンメロン	100.0
マスカルポーネチーズ	70.0
サワークリーム	30.0
ブランデー	5.0

《※3 クラウンメロン&レモンナパージュ》(%)	(%)
ナパージュ	100.0
クラウンメロンワイン	10.0
レモン果汁	4.0

### 【工程】

ミキシング	L2 M5 H3 ↓発酵バター M6
捏上温度	24℃
フロアタイム	25℃ 75% 60分 パンチ 30分
分割	150g→冷蔵 30分
成形	

- ①生地を 24cm×8cm の長方形に伸ばす
- ②生地の表面 3分の2 にクラウンメロンフロマージュクリームを 60g 塗る。



3分の2

- ③塗っていない部分を手前に折り、その上に手前から生地を被せ三つ折りする。
- ④棒状の生地を半分にかットし細長い棒状にし2つ編みにする
- ⑤2つ編みにした生地をさらに渦巻き状のスネイル成形しタルト型(直径 15cm、深さ 3.5cm)に入れる。

ホイロ条件	32℃ 75% 60分
ホイロ後仕上げ	上面に卵テリを塗る
焼成温度	上火 180℃ 下火 210℃
焼成時間	約 20分
仕上げ	

- ①型から外し、完全に冷めたらサイドカットし下側の生地上面にクラウンメロンマスカルポーネクリームを全体に均一に塗る。
- ②さらにその上にクラウンメロン&レモンナパージュをトッピングする。
- ③カットした上側の生地を被せ、上面にクラウンメロン&レモンナパージュを全体にトッピングする。
- ④縁に粉糖を振り、中央にピスタチオをトッピングする。

《※1、※2、※3 各フィリングの工程》

いずれもオールインワンで均一に混ぜ合わせる。



### 【受賞者のひとこと】

素晴らしい賞をいただきまして、本当にありがとうございます。今後は自分がコンテストで優勝するという自己実現、それと併せて、職場の皆様や取引先のメーカーの皆様、そしてお客様に貢献できるような他者貢献を両立できるように邁進していきたいと思っております。

