



株式会社リョーユーパン プルネール佐世保店

優秀賞 濱本裕香子様の作品

「クラウンメロンちぎりパン」



【作品のアピールポイント】

小さなメロンパンを5つリング型に入れ(王冠)をイメージして焼き上げました。

マスクメロンのシンボルとされているT字形のツルをメロン皮で作り、本物のメロンのような外観に。

クラウンメロンの高級感を出すためにメロン皮に和三盆を使用しました。

クラウンメロンクリームと紅茶のプリオッシュ生地が良く合い、一口食べると香りが口いっぱいに広がります。

【配合】

《紅茶のプリオッシュ》	(%)
最強力粉	50.0
強力粉	50.0
上白糖	22.0
食塩	2.5
イーストフード	0.1
生イースト	3.0
液卵	50.0
水	12.0
マーガリン	20.0
オリーブオイル	10.0
紅茶ベース	10.0

《メロン皮》	(%)
マーガリン	25.0
ショートニング	25.0
和三盆	60.0
全卵(殻付き)	30.0
アーモンドプードル	10.0
ベーキングパウダー	1.0
薄力粉	90.0
緑着色料	0.1
黄色着色料	0.1
*FPクラウンメロン	20.0

《メロンホイップクリーム》	重量(g)
ホイップクリーム	30
*FPクラウンメロン	30
ラム酒	3

【工程】

ミキシング	L5 M8↓(マーガリン)M12↓(オリーブオイル) L3 M3
捏上温度	28℃
フロアタイム	60分 パンチ→フリーザー →冷蔵オーバーナイト
分割	20g
成形	紅茶プリオッシュ生地 20g×5個 メロン皮 15g×5個 ホワイトチョコ 5g×5個 FPクラウンメロン 10g×5個
	ホワイトチョコとFPクラウンメロンを紅茶のプリオッシュで包み、冷凍して少し固めた後、メロン皮を被せる。 グラニュー糖をつけスケッパーで格子模様をつける リング型に5つ並べる
ホイロ条件	28℃ 120分
焼成温度	上火 180℃ 下火 210℃
焼成時間	18分～
仕上げ	よく冷ました後、中心にメロンホイップクリームを絞り、メロン皮で作ったT字のつるをさす。粉糖をふる。



【受賞者のひとこと】

このような賞をいただき、ありがとうございます。
私にとってこのコンテストが初めてのコンテストでしたが、生産者の方の思いや苦労など普段考えて仕事をしたことがなかったので、考えるいい機会になりました。
この経験を今後活かして頑張っていきたいと思っております。