



審査員特別賞

株式会社ぱんのいえ 製造部 マネージャー
堀田 和宏様の作品

「クラウンメロン富士」



【作品のアピールポイント】

パンを富士山に見立ててつくりました。口溶けのよさにこだわり、下からチョコ層、中段がメロンクリーム層、上段がメロンフロマージュ層と登りながら食べていくイメージです。また、配合にクラウンメロンワインを使用し、味に深みを出しています。テーマとして日持ちのよい商品に仕上げているので、実際にお土産に持って帰れるパンとして、多くの方にクラウンメロンの味を知ってほしいと願いを込めています。

【配合】

《ソフトブリオッシュ生地》 (%)	
調整粉(シルラブレッドミックス)	
小麦粉、砂糖、脱脂粉乳入り	100.0
砂糖	10.0
生イースト	5.0
油脂	25.0
全卵	25.0
水	15.0
クラウンメロンワイン	5.0

《※1 下段》	重量(g)
チョコ風味シート状フラワーペースト	150
チョコチップ	50
《※2 中段》	重量(g)
*FP クラウンメロン	100
カスタードクリーム	50
抹茶ペースト	2
《※3 上段》	重量(g)
*FP クラウンメロン	75
クリームチーズ	75

《グレーズ》	重量(g)
粉糖	100
メロンリキュール	10
クラウンメロンワイン	10
《※4 シロップ》	重量(g)
水	100
砂糖	70
メロンリキュール	30
クラウンメロンワイン	30

《飾りつけ》	
ピスタチオ	適量
ローストアーモンド	適量

【工程】

ミキシング	L3 LH3 MH5↓(油脂)L3 MH8~10
捏上温度	28°C
フロアタイム	60分 パンチ 30分
分割重量	下段 200g 中段 200g 上段 150g
成形	型に上段→中段→下段の順に入れる
ホイロ	30°C 80% / 90分
焼成温度	上火 180°C / 下火 240°C
焼成時間	25分
仕上げ	放冷後、上段部分にグレーズをぬり、その上にピスタチオをのせる。下段部分にシロップをぬり、ローストアーモンドダイスをつける。

《※1 下段》
3つ折り×2回後、丸に成形。

《※2 中段 ※3 上段》
伸ばした生地にぬり、包み込んで棒状にし、その後、丸に成形。

《※4 シロップ》
煮沸後、中火で10分。放冷後、メロンリキュールとクラウンメロンワインを混ぜる。

今回、二次審査の中で、審査員の方々より

「静岡の地元色をつよく感じる点や、手土産として使える点、また、生地でメロンを感じさせ食事パンのように食べさせるアプローチ、そして何より、大型パンということで、もらった人のインパクトも絶大！」という点が評価され、これからのパンの幅を広げる素晴らしい作品であり、どうしても表彰したい！という要望があり、審査員特別賞が誕生しました！