



最優秀賞 袋井市長賞

「CROWN JEWEL」

株式会社 ル・スタイル VIRON 渋谷店
ブーランジェリースーシェフ

鵜池 香苗様



【作品のアピールポイント】

最高級マスクメロンの、クラウンメロン
クリームの香りが引き立つような、ミント
入りのデニッシュ生地と、濃厚なメロンの甘
みに合うように、クリームチーズの酸味にホ
ワイトチョコのミルクィ感を加えた
クリームを合わせました。生地を王冠型に、
クラウンメロンのコンポートを宝石に見立て
作品名に合ったパンを作成しました。

【配合】

《生地》	(%)
強力粉	70.0
フランスパン専用粉	30.0
砂糖	12.0
塩	1.2
生イースト	3.0
卵	15.0
牛乳	50.0
ミントの葉	1.0

折り込み用無塩バター 500g

(パン1個につき) 重量(g)

*FPクラウンメロン	30g
※1 ホワイトクリーム	40g
※2 メロンコンポート	3粒/個
※3 つや出しナパージュ	5g
ミントの葉	1枚
粉糖	5g

《※1 ホワイトクリーム》

クリームチーズ	200g
ホワイトチョコ	100g
レモン汁	15cc

《※2 メロンコンポート》

クラウンメロン	1/2玉
グラニュー糖	50g
白ワイン	50cc
レモン汁	15cc
ミント	1本

《※3 つや出しナパージュ》

水	50cc
砂糖	20g
ゼラチン	3g

【工程】

前処理

<仕込み>

ミントの葉は細かいみじん切りにする。

<ホワイトクリーム>

①ホワイトチョコを湯煎で溶かす。

②他の材料を加え混ぜる。

(クリームチーズは常温でやわらかくして
おく)

<メロンコンポート>

①メロンをフルーツポラーでくり抜く。

②メロン果汁、グラニュー糖、白ワイン、
レモン汁、ミントを一度沸かした中に
メロンを入れ、火を止めて冷ます。

<つや出しナパージュ>

①水、砂糖を煮たせて完全に砂糖を溶かす。

②大さじ1の水でふやかしたゼラチンを
加え、完全に溶けきるまでかき混ぜる。

<仕込み>

ミキシング L5 ML2

捏上温度 25℃

フロアタイム 60分

生地をめん棒で伸ばして

冷蔵

<折り込み>

3つ折り×3回

厚さ1.5mm

18cm×18cmカット

成形



ホイロ条件

ホイロ時間

ホイロ後仕上げ

焼成温度

焼成時間

仕上げ

①直径10cm、高さ4cmのセル
クルを用意し、天板に並べて
おく。(離型油をかけておく)

②生地を図1のように切り込み
を入れ、内側に折りたたむ。

③折りたたんだ生地をセルクル
内側にはめる。(折りたたみ部
分が側面にくるように)

28℃ 80%

約90分

FPクラウンメロンをしぼる。

160℃

約25分

途中生地が暴れるので、軍手
をはめた手で整える。

焼成後型はずし、熱をとる。

①冷めたパンにホワイトクリ
ームを絞る。

②粉糖をかける。

③汁気を切ったメロンコンポ
ートをのせ、ナパージュをハケ
でメロンに塗る。中心にミン
トの葉をのせる。



【受賞者のひとこと】

クラウンメロンは果肉が
ジューシーで甘みも香り
もすごく良いと思いました。
今回はクラウン
メロンクリームの香りを
活かすためにハーブの
ミントを使い、デニッシュ
に折り込み、クラウン
メロンだけに王冠の
形にしました。VIRONの
社長の「美味しいもの
にはどんどんお金を掛ける」という理念から
高価なクラウンメロンを思い切ってトッピ
ングしました。

