

# 優秀賞

# 「ブリオッシュクラウンメロン」

ロイヤルオークホテル スパ&ガーデンズ調理部製菓製パンマネージャー  
安井 豊様



## 【作品のアピールポイント】

高級なイメージのあるクラウンメロンであるため、パン生地も高配合なブリオッシュ生地を使用し、クリーム系と相性の良いシュー生地で、クリームが多くても違和感のないようにと食感のアクセントをつけました。メロン自体も中は種の部分が空洞(身がない状態)にあるので、焼き上がってできた空洞部分にもクリームを詰め、菓子に近い位置づけを狙い販売価格を高めにし、より高級感をアピールしました。

【配合】	(%)
フランスパン専用粉	100.0
砂糖	10.0
食塩	2.0
脱脂粉乳	4.0
バター	50.0
卵黄	25.0
生イースト	4.0
水	50.0

(パン1個につき)	重量(g)
※1 シュー生地	適量
*FPクラウンメロン	適量
※2 クリームA	適量
《※1 シュー生地》	(%)
バター	70.0
水	180.0
薄力粉	90.0
卵	200.0
《※2 クリームA》	(%)
生クリーム	100.0
グラニュー糖	10.0
*FPクラウンメロン	10.0

## 【工程】

ミキシング	L3 ML5 ↓ L2 MH6 H2 MH2
捏上温度	24℃
フロアタイム	60分 後冷蔵オーバーナイト
分割重量	45g
成形	シュー生地の中にFPクラウンメロンをしぼり入れます。 クリーム詰めシュー生地をブリオッシュ生地で包みます
ホイロ条件	30℃ 75%
ホイロ時間	60分
ホイロ後仕上げ	卵液を塗り、シュー生地をしぼります。
焼成温度	210℃
焼成時間	10~12分
仕上げ	横から切れ目をいれ、シュー生地とブリオッシュ生地のすき間にクリームAをしぼります。

## 【受賞者のひとこと】

菓子パンの中の高級感というよりも、ケーキに近いところを目指して作ったパンです。たまたま見たテレビの中で、見た目の高さの違いが商品価値に現れるということを知り、その部分を特に意識して作りました。

