



優秀賞

株式会社神戸屋 フレッシュ企画開発部 主任

小野田拓朗様の作品

「クラウンメロングラッセ」



【作品のアピールポイント】

ザクッ！サクッ！カリッ！
 第3のメロンパンとして注目度が上がっている「グラッセメロンパン」。
 ザクザクのビス生地。サクサクしたデニッシュ。シュガーバターでカリカリの底面。3つの食感が合わさったメロンパンにクラウンメロン風味のアマンドフィリングをたっぷり包みました。
 クラウンメロンとグラッセメロンの出会い…これまでに食べたことのないメロンパンをお楽しみください。

【配合】	(%)
強力粉	50.0
薄力粉	50.0
イースト	4.5
改良剤	0.7
食塩	1.2
グラニュー糖	7.0
脱脂粉乳	2.5
卵黄	8.0
無塩バター	3.0
水	45.0
シートバター	60.0

(パン1個につき)	重量(g)
※1 ビス生地	25
※2 アマンドクリーム	20
※3 シュガーバター	15
粉糖(焼成前)	1
グラニュー糖(焼成前)	1
粉糖(仕上げ)	1
*FPクラウンメロン	25

《※1 ビス生地》	(%)
強力粉	100.0
無塩バター	70.0
グラニュー糖	70.0
卵黄	35.0
ベーキングパウダー	5.0

《※2 アマンドクリーム》	(%)
無塩バター	30.0
グラニュー糖	30.0
全卵	30.0
アーモンドパウダー	50.0
*FPクラウンメロン	70.0

《※3 シュガーバター》	(%)
無塩バター	100.0
グラニュー糖	100.0

【工程】

- | | |
|--------|----------------------------------|
| ミキシング | L3 H2 |
| 捏上温度 | 20°C |
| フロアタイム | 30分 |
| リタード | 冷蔵 12時間～ |
| 折り込み | 27層(3×3×3) |
| | 1*3*3⇒1h 冷蔵⇒*3⇒1h 冷蔵 |
| 成形 | ①生地を 95mm 幅にして、生地厚 3.5mm まで伸ばす。 |
| | ②95mm でカットする。 |
| | ③アマンドクリームを絞る。 |
| | ④座布団成形する。 |
| | ⑤閉じ口を下にし、④の上に四角に形を作ったビス生地をのせる。 |
| | ⑥径 90mm の型にシュガーバターを絞る。 |
| | ⑦成形した生地を閉じ口を下にして入れる。 |
| ホイロ条件 | 27°C 75% 70分 |
| 焼成前 | ビス生地に水スプレーを吹き付け、グラニュー糖・粉糖をふりかける。 |
| 焼成温度 | 上火 180°C 下火 220°C |
| 焼成時間 | 18分 |
| 焼成後 | 粉糖をふる |
| | *FPクラウンメロンを注入する。 |

※1《ビス生地の工程》

- ①バターを攪拌する
- ②グラニュー糖を入れ、攪拌
- ③卵黄を入れ、攪拌
- ④強力粉・BP を入れ攪拌

※2《アマンドクリームの工程》

- ①バターを攪拌する
- ②グラニュー糖を入れ、攪拌
- ③全卵を入れ、攪拌
- ④アーモンドパウダーを入れ、攪拌
- ⑤*FPクラウンメロンを入れ、攪拌

※3《シュガーバターの工程》

- ①バターを攪拌する
- ②グラニュー糖を入れ、攪拌



【受賞者のひとこと】

このような素晴らしい賞をいただいたことを非常に光栄に思っております。このコンテストをきっかけに、クラウンメロンを始めとした様々なパンを開発していき、皆様が笑顔になれるような商品を作っていきたいと考えております。