



第 6 回 ワイルドブルーベリー レシピコンテスト

募集部門: パーカリー部門、デザート部門、料理部門

- 応募条件:**
1. 北米産ワイルドブルーベリーを十二分に活かした作品
(パーカリー/デザート部門のみワイルドブルーベリーの使用量がワイルドブルーベリーを含めた材料の総重量 20%以上であること。)
 2. 作品は未発表のもの
(今後発売予定のもの、或いは過去半年以内に新商品として発表したもの)
 3. 規定時間(パーカリー部門のみ前日の折り込み生地仕込み可)
デザート部門/料理部門 3 時間以内、パーカリー部門 6 時間以内
 4. 9 月 26 日の最終実技審査、10 月 5 日の表彰式(優秀賞/カナダ大使館受賞者のみ)に出席できる方。

応募資格: 経験年数・ジャンルを問わず、パン職人、洋・和菓子職人、料理人の方。
(複数の応募や他部門にまたがる応募も可能です)

応募方法: 応募用紙に必要事項を記入し、作品写真を添付して締切日までに下記宛にご郵送ください。
《応募先》 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建インターナショナルビル 9 階
(株)旭エージェンシー内「ワイルドブルーベリー レシピコンテスト」係

ふりがな	きくや なおひろ		性別	男	女	年齢	47 才
お名前	菊谷 尚宏						
ふりがな	かぶしきがいしゃ						
勤務先	株式会社 ドンク						
部署名	生産本部		役職名	課長			
コンテストを知ったきっかけ	・DM ・ホームページ ・紹介(上司や同僚) ・新聞/雑誌(名称:パンニュース) ・その他()						
コンテストに応募した理由	以前からハード系生地とワイルドブルーベリーの相性に興味があり応募しました。						
レシピのアピールポイント	自家製ルヴァン種を使用した生地にブルーベリーピューレと味のアクセントとしてクルミを入れることによって、よりいっそうワイルドブルーベリーの深みのある味わいを引き出すことが出来ました。						

〔部門〕 ○をつけて下さい。
ベーカリー部門 デザート部門 料理部門

〔作品名〕
カレド ミルティーク

〔作品の大きさ〕
(長×幅×高) 16cm×16cm×5cm

〔ワイルドブルーベリー
配合量〕
20.1%

〔作業時間〕
(前日作業時間)0.5時間+(当日作業時間)5.5時間=(合計)6時間

〔希望販売価格〕
約 ¥ 600



〔材料〕 配合			
＜かえり種＞		＜仕上げ種＞	
ルヴァン・シェフ	10g(1%)	リスドオル(フランスパン専用粉)	135g(13.5%)
リスドオル(フランスパン専用粉)	55g(5.5%)	アーレ、ファイン(ライ麦全粒粉)	50g(5%)
水	28g(2.8%)	水	94g(9.4%)
※たて型、低速 5 分 中低速 2 分 →6 時間(27℃、75%)		かえり種 全量	
		※たて型 低速 5 分、中低速 2 分 →2 時間(27℃、75%)→冷蔵庫(5℃)で一晩寝かせる。	
＜本捏＞			
リスドオル(フランスパン専用粉)	1000g(100%)	水	850g(85%)
サフ・インスタントイースト赤	2g(0.2%)	ボワロン、ブルーベリーピューレ	100g(10%)
塩	24g(2.4%)	仕上種	300g(30%)
ユーロモルト	2g(0.2%)	ワイルドブルーベリー	600g(60%)
		クルミ(ロースト)	100g(10%)
(総重量 2978g)			

〔作り方〕	
＜前工程＞	
-前日にかえり種から仕上げ種を作る。	
＜ミキシング＞	
-スパイラルミキサー使用(ケンパー)	
-水は 65%からスタートし、ワイルドブルーベリー、クルミ以外の材料をミキサーポウルに入れる。	
-低速 5 分高速 1 分後に残りの吸水 20%を高速で少しずつ入れる。(約 2 分)	
-練りあがった生地 ワイルドブルーベリー、クルミを混ぜ合わせる。	
＜第一発酵時間＞	
-60 分→パンチ→60 分→パンチ→60 分 (発酵室 27℃、75%)	
＜分割、成形＞	
-約 380g(2kg 仕込で、15 カット)	
＜第二発酵時間＞	
-60 分(発酵室 27℃、75%)	

<焼成>

-クープを入れ、スチームを入れて焼成。(ボンガード)

-上火 250℃、下火 230℃でカマ入れ。

-10 分後から段階を追って、設定温度を下げ 35 分焼成。