



## 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 of 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	えんどう よしゆき		性別	男 · 女	年齢	32 才
お名前	遠藤 善行					
ふりがな	かぶしきがいしゃ					
勤務先	株式会社 ミリアルリゾートホテルズ ディズニーアンバサダーホテル					
部署名	調理部宴会調理課パーカリー	役職名	パーカリーアシスタントシェフ			
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: 専門料理) ・その他(                      )					
コンテストに応募した理由	ワイルドブルーベリーのコンテストがあったのは知っていましたが、応募したことがなかったので、チャレンジしてみようと思いました。又、ワイルドブルーベリーのパンを考えたことがなかったので、応募してみました。					
レシピのアピールポイント	ワイルドブルーベリーの酸味とチョコレートと相性を考え、口に入れたときのチョコレートの甘味とワイルドブルーベリーの酸味のハーモニーが広がり、食感も生地はしっとりとし、シュトロイゼルの食感と全てが1つになった作品にしました。					

〔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〕

ワイルドショコラベリー

〔作品の大きさ〕

(長×幅×高)

直径 高さ

直径 高さ

9cm×4cm弱

セルクル(型)9cm×3.5cm

〔ワイルドブルーベリー

配合量〕

21.2%

〔作業時間〕

(前日作業時間)1時間+(当日作業時間)4時間=(合計)5時間

〔希望販売価格〕

約 ¥ 350



〔材料〕			
＜ココアブリオッシュ＞		＜チョコレートクリーム＞	
リスドオル	88%	牛乳	500g
ココアパウダー	12%	卵黄	80g
上白糖	10%	グラニュー糖	120g
塩	2%	コーンスターチ	35g
生イースト	3%	カラク	130g
卵黄	14%	オレンジの皮すりおろし	適量
全卵	36%		
牛乳	15%	＜シュトロイゼル＞	
無塩バター	45%	無塩バター	150g
ドライワイルドブルーベリー	30%	グラニュー糖	100g
		カリナード	200g
		バイオレット	100g
		シナモンパウダー	適量

〔作り方〕	
＜ココアブリオッシュ＞	
-バター、ドライワイルドブルーベリー以外で生地を仕込み、途中でバターを加える。	
-通常のブリオッシュと同様に仕込み、生地が出来たら、ドライワイルドブルーベリー加えて、全体に混ぜ合わせたら終了。	
-捏ね上げ温度 26℃ フロアタイム 60分	
-パンチをして、4℃の冷蔵庫で一晩寝かす。	
＜チョコレートクリーム＞	
-卵黄をほぐし、グラニュー糖を加え、よく混ぜ合わす。	
-コーンスターチを入れて、混ぜ合わす。	
-沸騰した牛乳を加えて、鍋で炊いていく。	
-濃度が出てきたら、火を止め、細かく刻んだカラクを加える。	
-よく混ぜ合わし、全体が統一されたら、氷を当てて冷ます。	
-冷めたら、オレンジの皮を加えて、混ぜ合わす。	
＜シュトロイゼル＞	
-無塩バターにグラニュー糖、カリナードを加え、混ぜ合わす。	
-バイオレットにシナモンパウダーを合わせて、ふるっておく。	
-これをバターの方は加え、全体を混ぜ合わす。	
-冷蔵庫(もしくは冷凍庫)で冷まし固める。	
-冷やしたら、目の荒いざるで、こす。	
-こしたら、冷凍庫で保管しておく。	

〔作業工程〕

-ココアブリオッシュをシーターで5mm厚に伸ばし、セルクル(直径9cm)で2枚抜く。

-1枚の生地の上に、チョコレートクリームを絞る。(生地のふちは1cm位残す。)

-もう1枚生地を上にかぶせ、ふちを指でとめる。

-型(セルクル)の内側にバターをぬっておく。

-型に生地を入れて、28℃ 75%のホイロで焼く60分発酵させる。

-型の高さの2/3位まで発酵したら、シロップ漬けのワイルドブルーベリー(水気を切った物)を20g置く。(なるべく中心付近に散らす。)

-更に、冷凍庫で冷やしたシュトロイゼルを散らし、200℃(上火)180℃(下火)のオーブンで約20～25分焼成する。

-シュトロイゼルが、茶色に色が付くくらいまで焼成。

-焼成後、荒熱がとれたら、型を外す。