



## 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          | にらさわ しゅん  |     | 性別 | 男 ・ 女 | 年齢 | 27 才 |
| お名前           | 荻澤 俊  |     |    |       |    |      |
| ふりがな          | つじ とうきょう  |     |    |       |    |      |
| 勤務先           | エコール社 東京  |     |    |       |    |      |
| 部署名           | 教務部 製パン班  | 役職名 |    |       |    |      |
| コンテストを知ったきっかけ | ・DM                      ・ホームページ <input checked="" type="checkbox"/> 紹介(上司や同僚)<br>・新聞/雑誌(名称:                      )                      ・その他(                      ) |     |    |       |    |      |
| コンテストに応募した理由  | パン作りをして 7 年がたち、自分の力がどれだけついたのか試したく、大好きなワイルドブルーベリーのコンテストに応募しました。  |     |    |       |    |      |
| レシピのアピールポイント  | 飲み込むときに香るブラックペッパーの香りがワイルドブルーベリーと最高に合います。生地は全粒粉を多く使った Pain complet。そこに栄養価の高いマガダミアナッツとワイルドブルーベリーを入れました。   |     |    |       |    |      |

|   |                                     |
|---|-------------------------------------|
| 〔部門〕 ○をつけて下さい。<br><div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">ベーカリー部門</span> <span>デザート部門</span> <span>料理部門</span> </div> |                                     |
| 〔作品名〕<br><b>Rond et rond</b>  |                                     |
| 〔作品の大きさ〕<br>(長×幅×高) 18cm×9cm×7cm  | 〔ワイルドブルーベリー<br>配合量〕<br><b>20.2%</b> |
| 〔作業時間〕<br>(前日作業時間)0.1時間+(当日作業時間)5時間=(合計)5.1時間   | 〔希望販売価格〕<br><b>約 ¥ 900</b>          |
|    |                                     |
|   |                                     |

| 〔材料〕                    |      |                                  |      |
|-------------------------|------|----------------------------------|------|
| ＜本捏ね材料＞                 |      | ＜フランス生地＞                         |      |
| 風車                      | 80%  | オーベルジュ                           | 80%  |
| レジャンデール                 | 20%  | リスドオル                            | 20%  |
| 前日のフランス生地               | 100% | 塩                                | 2%   |
| ゲランドの塩                  | 2.2% | インスタント・ドライ・イースト(サフ・レッド)          | 0.4% |
| ショートニング                 | 3%   | モルトシロップ                          | 0.2% |
| 生イースト(オリエンタル酵母、UF イースト) | 1.5% | 水                                | 70%  |
| モルトシロップ                 | 0.2% |                                  |      |
| 水                       | 70%  | ＜ワイルドブルーベリーの赤ワイン煮＞<br>(1kg 仕込み分) |      |
|                         |      | 砂糖                               | 50g  |
| ＜副材料＞ 1kg 仕込み分          |      | 水                                | 30g  |
| ブラックペッパー                | 6g   | バルサミコ酢                           | 50g  |
| マガダミアナツ(軽くロースト、荒刻み)     | 270g | 砂糖                               | 50g  |
| ブラックペッパー(成形のときに使用)      | 適量   | シナモンパウダー                         | 5g   |
|                         |      | クレム・ド・ミルティエユ                     | 70g  |
|                         |      | 赤ワイン                             | 400g |
|                         |      | ドライワイルドブルーベリー                    | 930g |

| 〔作り方〕                             |  |
|-----------------------------------|--|
| ■前日準備                             |  |
| -風車 80%、水 70%を混ぜ合わせて冷蔵            |  |
| ＜生地＞                              |  |
| ■ミキシング                            |  |
| -風車+水、フランス生地が 20℃になれば仕込み開始        |  |
| -低速 2分、中速 3分、中高速 2分 30秒           |  |
| -たて焼きミキサー、スパイラルフック使用、目標捏ね上げ温度 25℃ |  |
| ■1次発酵                             |  |
| -ブラックペッパー生地 60分 P40分              |  |
| -ワイルドブルーベリー生地 30分 P30分 P40分       |  |
| ■分割                               |  |
| -2種類とも 10等分にする                    |  |
| -ブラックペッパー生地 150g 分割               |  |
| -ワイルドブルーベリー生地 およそ 255g 分割         |  |

-20～25分 ベンチタイム

■成形

- ① ブラックペッパー生地をめん棒で伸ばし、長さ20cmの楕円にする。
- ② 伸ばした生地表面全体にワインの煮汁をハケでぬり、ブラックペッパーを全体にふる。
- ③ ブルーベリー生地をブラックペッパー生地と同じ大きさに伸ばし、ブラックペッパー生地に重ね巻いていく。

-布板に並べ発酵をとる

-30℃のホイロで50～60分

■焼成

-薄力粉をふり、クーブを入れ、焼いていく。

-230℃/230℃(スチーム有) 40分

<ワイルドブルーベリーの赤ワイン煮>

-鍋に水、砂糖を入れキャラメルを作る。

-薄く色付いたら、バルサミコ酢でとめる。

-砂糖、シナモンパウダー、クレム・ド・ミルティーユ、赤ワインを入れ沸騰させ、アルコールをとばす。

-ドライワイルドブルーベリーを入れ、5分ほど煮こむ。