



第5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

- 応募条件:**
1. 北米産ワイルドブルーベリーの使用量が材料全体の20%以上であること。
 2. 応募作品は今後発売予定の未発表作品か、発売されて半年以内のものに限る。
 3. 規定時間はパーカリー部門6時間以内(前日の仕込み可)、デザート部門3時間以内
 4. 10月4日(土)の最終審査、及び10月10日(金)の表彰式に出席可能であること。

応募資格: 経験年数を問わず、パーカリー、デザートに関わるパン職人、洋・和菓子職人、料理人の方。

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 3-27-11 祐真ビル本館7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

スケジュール: 応募締切: 2008年9月22日(月) 必着

書類審査: 2008年9月25日(木)

最終審査: 2008年10月4日(土) 場所: 武蔵野調理師専門学校 (東京・池袋)

表彰式: 2008年10月10日(金) 場所: カナダ大使館 (東京・赤坂)

ふりがな	なんば のぶき		性別	男 ・ 女	年齢	
お名前	難波 伸樹					30才
ふりがな	けい よこやま かぶしきがいしや					
勤務先	K・YOKOYAMA 株式会社					
部署名	ブーランジェリー K ヨコヤマ	役職名	スー・シェフ			
コンテストを知ったきっかけ	<input checked="" type="checkbox"/> DM ・ホームページ ・紹介(上司や同僚) <input type="checkbox"/> 新聞/雑誌(名称:) ・その他()					
コンテストに応募した理由	将来、商品を作るときに少しでもお客様に安心して食べていただけるようなパンを作りたい、そして技術の向上につとめたいと思いコンテストに応募しようと思いました。					
レシピのアピールポイント	伝統的な製法で作ったライ麦入りの生地と、ブルーベリーを組み合わせ、子供にも安心してすすめられる、栄養バランスの良いブルーベリーライブレッドを作りました。表面には、セサミンを多くふくむ金のごまをトッピングし、味のアクセントにクランベリーとクルミを加えました。食べると酸味とブルーベリーの相性がとても良いパンです。					

〔部門〕 ○をつけて下さい。
 ベーカリー部門 デザート部門

〔作品名〕
ベーレン・ロッゲンミッシュブロート

〔作品の大きさ〕 (長×幅×高) 170 x 80 x 80 mm	〔ワイルドブルーベリー 配合量〕 25%
--------------------------------------	----------------------------

〔作業時間〕 (前日作業時間) 1 時間+(当日作業時間) 3 時間=(合計) 4 時間	〔希望販売価格〕 約 ¥ 1200
---	----------------------



〔材料〕			
＜本捏生地＞	(%)	＜キルシュ漬クランベリー＞	(%)
強力粉	25	ドライクランベリー	100
小麦全粒粉	45	キルシュワッサー	15
サワー種	45		
天日塩	1.8	＜押麦もどし＞	(%)
モルト	0.2	ライフレーク	100
生イースト	2.5	湯	110
小麦タンパク	0.75	天日塩	10
水	52.5		
生ビール漬ワイルドブルーベリー	75	＜サワー種＞	(%)
キルシュ漬クランベリー	20	① ライ麦全粒粉	100
ローストクルミ	10	水	100
押麦もどし	450g	② 前日の種	10
		ライ麦全粒粉	100
＜生ビール漬ブルーベリー＞	(%)	水	100
ワイルドブルーベリー	100	③ 元種	50
生ビール(ドイツ産)	15	ライ麦全粒粉	100
		水	50
		＜成形時トッピング＞	
		金のごま	適量
		サンフラワーシード	適量
〔作り方〕			
＜本捏工程＞			
ミキシング:			
①L5 H1 押麦もどし、ローストクルミを入れる			
②L1 ワイルドブルーベリー、クランベリーを入れる			
③L1～L2			
捏上温度:24℃			
フロアタイム:10分			
分割:650g			
ベンチタイム:10分			
＜成形＞			
①生地を2度端からたたんで円柱状に成形する。			
②全体に水を含んだ布で①の表面を湿らせる。			
③全体に金のごまとサンフラワーシードを合わせたものをつける。			

ホイロ条件:30℃ 70%

ホイロ時間:30分

焼成時間:240/220℃ 35分 スチームあり

※焼成時、天板をかぶせ 25分焼き、10分は天板をはずして焼成する。

<生ビール漬ワイルドブルーベリー>

ワイルドブルーベリーを生ビールに3日間漬け込む。

<キルシュ漬クランベリー>

ドライクランベリーをキルシュワッサーに3日間漬け込む。

<押麦もどし>

①水を火にかけ、沸騰したら塩を入れ沸かす。

②ライフレークを入れて再度沸かし、冷まして冷蔵保存。

<サワー種>

①ライ麦全粒粉と水と水をあわせ、室温に24時間放置する。

②前日の種をライ麦全粒粉と水で合わせ室温に12~15時間放置する。

その工程を2~4日繰り返す。

③元種とライ麦全粒粉と水を低速で8分ミキシングする。(捏上温度25℃)

室温で18~24時間発酵させて、冷蔵庫でリタードする。

(※室温放置する時間は発酵状態をみて加減する。)