



## 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:** ベーカリー部門、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. 規定時間はベーカリー部門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、ベーカリー、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	わたなべ かずひろ		性別	男	女	年齢	36才
お名前	渡辺 和宏						
ふりがな	ブランジュリ エ パティスリー ル シュブレーム						
勤務先	Boulangerie et Patisserie Le Supreme						
部署名			役職名				
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:                      )                      ・その他(                      )						
コンテストに応募した理由	製パン性においてブルーベリーは大変使い易く可能性を秘めた食材だと思います。これを使いコンテストにチャレンジする事でより深く勉強できればと思い応募しました。						
レシピのアピールポイント	ワイルドブルーベリーは粒がしっかりして深みのあるしっかりとした味が印象的でした。レシピではそれをよりアピールできるような素材・パン生地を選び発酵菓子として、味の提案・製作をしました。						

〔部門〕 ○をつけて下さい。

ベーカリー部門

デザート部門

〔作品名〕

Bougie(ブージー) ロウソク

〔作品の大きさ〕

(長×幅×高) 直径 5cm x 高さ 8cm

〔ワイルドブルーベリー

配合量〕

28%

〔作業時間〕

(前日作業時間) 2 時間+(当日作業時間) 4 時間=(合計) 6 時間

〔希望販売価格〕

約 ￥ 240



〔材料〕				
＜生地(中種)＞		(g)	＜アーモンドクリーム＞	(g)
強力粉	700		上白糖	200
塩	2		無塩バター	200
生イースト	40		アーモンドプードル	200
モルト	5		全卵	160
無塩バター	200		薄力粉	40
脱脂粉乳	30		ラム酒	適量
全卵	250			
20%加糖卵黄	20		＜サワークリームパティシエール＞	(g)
カルピス	50		卵黄	180
			グラニュー糖	135
＜生地(本捏)＞			薄力粉	60
強力粉	300		牛乳	750
上白糖	200			
塩	10		＜ミント風味のシロップ＞	(g)
サワークリーム	300		グラニュー糖	135
全卵	250		水	100
			ミントの葉	適量
			サワークリームチーズ	1125
			ワイルドブルーベリー(ドライ)	
			ワイルドブルーベリーシロップ漬	
			ミントの葉	適量
〔作り方〕				
＜生地＞				
ミキシング:	中種…低速3分、2速3分、捏上温度25℃、フロアタイム240分			
	本捏…低速3分、2速3分(サワークリーム投入)、低速8分			
	捏上温度25℃、フロアタイム60分			
分割重量:	135g			
	ナマコに丸めて冷蔵庫で30分寝かし成形			
成形:	①長方形に伸ばしてアーモンドクリーム20gを塗り、ワイルドブルーベリー(ドライ)35gをちらして巻き上げる。			
	②直径5cm長さ30cmの円柱の型に入れる。			
	③32℃湿度78%のホイロで約30分発酵させる。			
焼成:	200℃のオーブンで約25分焼成			
仕上げ:	①8cmにカットしてミント風味のシロップに漬け込み縦に置く。			
	②サワークリームパティシエール20gとブルーベリーシロップ漬20gをのせる。			
	③その上にアーモンドクリーム15gをしぼって190℃で焼成。			

④表面のアーモンドクリームが垂れて、うっすら色付いてきたら焼成終了。

⑤表面に粉砂糖をふり、フレッシュのミントを飾り完成。

#### <クレームダマンド>

①バターと上白糖を混ぜ、すり合わさったら

②全卵を2・3回に分け加える。(ホイッパー使用)

③薄力粉とアーモンドプードルをあわせて振ったものを②に加え切り合わせる。

④ラム酒をいれ、なじんだら完成。

#### <サワークリームパティシエール>

①牛乳にミントの葉をつけ、火にかける。

②牛乳が温まるまでに、卵黄とグラニュー糖をすり合わせ、薄力粉に合わせておく。

③沸かした牛乳を②に入れ炊き上げる。

④炊き上げたパティシエールを急冷する。

⑤冷やしたパティシエールに同量のサワークリームを混ぜ合わせる。

#### <ミント風味のシロップ>

全材料を鍋に入れ弱火でわかし、グラニュー糖の粒子がなくなったら完成。