



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	かじやま まさと		性別	男 <input checked="" type="checkbox"/> ・ 女 <input type="checkbox"/>	年齢	33 才
お名前	梶山 雅人					
ふりがな	とうきょう ちば					
勤務先	(株)ドンク東京 (千葉ジョアン)					
部署名	千葉ジョアン	役職名	製パンリーダー			
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	パンに携わって 10 年を過ぎ、自身の職人としてのレベルを確認してみたくなり、大好きなブルーベリーのコンテストを選びました。					
レシピのアピールポイント	バターたっぷりのパン生地・レモン風味のビスキュイ生地・ハチミツで作ったキャラメル三相が互いを引き立てて見た目も美しく仕上がっています。					

〔材料〕				
＜生地＞		(%)	＜ビスキュイ生地＞	(%)
強力粉	100		バター	30
塩	2		上白糖	40
上白糖	10		加糖卵黄	30
生イースト	3		アーモンドプードル	10
全卵	30		薄力粉	80
加糖卵黄	10		ベーキングパウダー	1.2
牛乳	35		レモン果汁	18
バター	50		ワイルドブルーベリー	40
＜キャラメル＞		(g)	※ブルーベリー前処理	(g)
ハチミツ	240		ワイルドブルーベリー	100
グラニュー糖	240		ファンキッシュ	5
バター	200			
牛乳	120			
〔作り方〕				
＜生地＞				
ミキシング（たて型ミキサー使用）				
①低速 3分オートリーズ 15分 ②イースト・塩を投入 ③低速 3分 ④中低速 8分 ⑤バター投入				
⑥中低速 4分				
捏上温度： 23℃				
フロアタイム： 90分（パンチ 30分）				
発行条件： 28℃／75%				
分割重量： 20g x 2ヶを 1セットとする				
＜ビスキュイ生地＞				
1) バターと上白糖を白くなるまで立てる。				
2) 加糖卵黄を加え混ざったら、薄力粉、アーモンドプードル、ベーキングパウダーを合わせたものを加え、さらにレモン汁を 2～3 回に分けて加える。				
3) ワイルドブルーベリーを色が出ないようにさっくり混ぜる。				
4) 生地をフリーザーで冷やし、平らに伸ばして直径 7cm、30g の円柱になるよう抜き型で抜く。				
＜キャラメル＞				
ハチミツ、グラニュー糖、バターを火にかけ、バターが溶けたら牛乳を加え、キャラメル状になるまで煮詰める。				

<成形工程>

1)シリコン型に前処理したワイルドブルーベリーを 15g 敷きつめる。その上からキャラメル 20 g を流し込み、冷やし固めておく。

2) 30g に抜いておいたビスキュイ生地を、パン生地(直径 8cm に伸ばしたもの 2 枚)で挟み、ふちをつまんで閉じる。

3) 2) で用意した型に 3) で成形した生地を入れる。

<焼成工程>

ホイロ条件: 28℃ / 80%

ホイロ時間: 60~90 分

焼成温度: 上火 190℃ / 下火 220℃

焼成時間: 20 分

<仕上げ>

ふちにあんずジャムを溶かしたものを塗り、パテフオユティーヌをつける。