



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	きだ ともなり	性別	男 ・ 女	年齢	31才
お名前	木田 智也				
ふりがな	かぶしきがいしゃ				
勤務先	株式会社 ペルティエ				
部署名	製造部	役職名			
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	新商品の開発と自己能力の向上				
レシピのアピールポイント	ポジョレー・ヌーボーの時期に向けて、「ワインと合う、ブルーベリーのパン」というコンセプトの基に考えた商品です。フルーツなどを似た煮汁を捨てないで使用できるアイテムを考えました。グラニュー糖を使っているため、50%からはじめて15%で落ち着きました。				

〔部門〕 ○をつけて下さい。 <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> ベーカリー部門 デザート部門 </div>	
〔作品名〕 Pain au Vin de myrtilles (パン・オ・ヴァン・ドウ・ミルティエユ)	
〔作品の大きさ〕 (長×幅×高) 22 cm x 8 cm x 8 cm	〔ワイルドブルーベリー 配合量〕 50%
〔作業時間〕 (前日作業時間) 1 時間+(当日作業時間) 6 時間=(合計) 7 時間	〔希望販売価格〕 約 ¥1050
	
	

〔材料〕			
＜ワイルドブルーベリーの赤ワイン煮＞		＜パン生地＞ (1k 5台) (%)	
	(10台分) (g)	フランスパン用粉	70
ワイルドブルーベリー(ドライ)	500	全粒粉	10
赤ワイン	250	石臼挽き強力粉	10
水	250	ローストパン粉	10
グラニュー糖	250	塩	2.1
シナモンスティック	1/2 本	モルトエキス	0.3
スライスレモン	1/3 個	インスタントイースト青	0.3
＜アーモンドフィリング＞ (5台分) (g)		＜ルヴァンリキッド＞ (%)	
アーモンドホール皮なし	200	ルヴァンリキッド	8
グラニュー糖	50	水	68
ブルーベリーリキュール	10	ワイルドブルーベリーの赤ワイン煮の煮汁	15
		ワイルドブルーベリーの赤ワイン煮	50
〔作り方〕			
＜ワイルドブルーベリー赤ワイン煮＞			
①赤ワイン、水、グラニュー糖を鍋に入れ沸騰させる。			
②30秒間沸騰させたらワイルドブルーベリー、シナモンスティック、スライスレモンを入れ、火からおろす。			
③一晩寝かせておく。			
＜パン生地工程＞			
ミキシング: L3→M2→ワイルドブルーベリー →M2			
28°Cup			
(ワイルドブルーベリーを投入する前に、外生地として500g取り分けておく)			
一次発酵: 15分パンチ→15分パンチ 120分(28°C 85%)			
分割: 外生地 100g、内生地 350g			
成形: 外生地全体を伸ばしておく。内生地でアーモンドフィリングを包み込んで18cmに成形し、外生地へのせ、全体に包む。フランスパン用粉をふる。			
二次発酵: 60分(28°C 85%)			
焼成: 上火 250°C・下火 220°C クープ			
上火 230°C・下火 200°Cにおとし 30分(ボンガード使用)			
＜アーモンドフィリング＞			
①ローストしておいた皮なしアーモンドをグラニュー糖と一緒にフードプロセッサーにかけて粉末状にする。			

- ②ブルーベリーリキュールを入れ、少し固める。
- ③一個 50g に分割し、ラップをかけて冷蔵する。
- ④冷えたら 18cm の棒状にし、また冷やして使用する。

<ルヴァンリキッド>

初日:	全粒粉	100g	28°C	up	
	水	110g	28°C	85%	24 時間
2・3 日:	前種	200g			
	全粒粉	200g	28°C	up	
	水	220g	28°C	85%	24 時間
4・5 日:	前種	200g			
	フランスパン用粉	250g	24°C	up	
	水	280g	21°C	85%	12 時間
6 日:	前種	130g			
	フランスパン用粉	250g	24°C	up	
	水	260g	21°C	85%	12 時間後使用、冷蔵保存