



## 大賞

### バゲット・リュスティック 高良 正治さん (株式会社ドンク)

応募テーマ .....  
癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト .....  
どんな料理にも合い、料理を引き立てるバゲットを多加水のポー  
リッシュ法で作リ、クラストの軽い食感と風味豊かで噛むほどに  
自然な甘味が口にひろがる口溶けもよく食べやすいバゲットです。

## 配合

### <ポーリッシュ種>

フランスパン専用粉(リスドオル)	35 %
インスタントドライイースト(サフ青)	0.1
水	40.8

### <本捏>

フランスパン専用粉(リスドオル)	65 %
インスタントドライイースト(サフ赤)	0.15
インスタントドライイースト(サフ青)	0.15
並塩	2.1
モルトシロップ	0.3
水	44.2

## 工程

### <ポーリッシュ種>

手捏

捏上温度	23℃
発酵時間	3時間→5℃冷蔵 18時間~20時間

### <本捏>

ミキシング(スパイラルミキサー)

L2分 オートリーズタイム15分 ↓(インスタントドライイースト・塩) L6分  
ポーリッシュ種を徐々に入れていく(L7分程度) H10秒

捏上温度	22~23℃
発酵時間	20分 P 20分 P 20分 P 20分
	カット後布取り
	約30分(27℃/75%)

分割	300g
ホイロ	30分
焼成	上250℃/下250℃ 28分~ スチームあり



## 準大賞

### デイモンシュ ~dimanche~

長岩 崇之さん (ブーランジュリー オーヴェルニュ)

応募テーマ

癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

日曜日の朝、家族そろってのゆとりある食卓をイメージしました。のんびりした休日の朝食にリッチなパンを食べて、楽しく過ごして癒されてほしいです。しっとりした口溶けの良い生地をサクッとしたデニッシュ生地で包み、食感の違いを楽しめます。粉の香りとバター風味もしっかり焼き込むことで感じられると思います。

## 配合

### <生地A>

小麦粉(リスドオル)	100 %
インスタントドライイースト	1
塩	2
砂糖	8
脱脂粉乳	5
モルトシロップ	0.3
無塩バター	5
水	55
折込みバター	450g(対生地25%)

### <生地B>

	中種	本捏
小麦粉(リスドオル)	70 %	30 %
インスタントドライイースト	1.4	-
塩	0.2	1
砂糖	-	20
脱脂粉乳	5	-
全卵	30	25
卵黄	20	-
モルトシロップ	0.5	-
無塩バター	20	30
カルピス	6	-

## 工程

### <生地A>

仕込み (スパイラルミキサー)	L4分 M1分
捏上温度	24℃
発酵時間	60分
分割重量	1600g
ベンチタイム	60分 冷蔵(0℃)
折込み 成形	3つ折り3回 切りやすいように折りたたみ、 最終4mm厚、幅3mmの帯状にカットする 1本20g 以後、生地Bの成形に続く

### <生地B>

◆中種 仕込み (スパイラルミキサー)	L3分 M3分(オールイン)
捏上温度	23℃
発酵時間	120分 一晚冷蔵(0℃)
◆本捏 仕込み	L3 M3↓(バター)L10分
発酵時間	60分
分割重量	60g
ベンチタイム	30分 冷蔵(0℃)
成形	生地Bを丸めて帯状にカットした生地Aを 断面を見せるように巻きつける 直径9cmの半円球型に入れる
ホイロ	90分(28℃/75%)
焼成	スチーム 直径9cmの半円球型を上にかぶせて焼く 上200℃/下220℃ 20分 上220℃/下200℃ 10分



## 特別賞

### パン・ド・ミ アンリ・カトル

Pain de Mie Henri IV

横山 暁之介さん (ブーランジュリー K.ヨコヤマ)

応募テーマ

健康 ~身体にやさしい、おいしい健康を提案~  
癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

毎日の食卓に淡雪のような口溶けのそのまま美味しいライトタイプのシーティングブリオッシュバンドミを提案します。リーズナブルで年配の方からお子様まで幅広いお客様に安心して召し上がれる味わいで、手土産にも最適です。低温長時間ミキシングにより、リスドオルの良質なグルテンを引出し自家製ミルクジャムでコクのある風味を求めました。中世のフランス国王アンリ4世をイメージし、王冠型でシンプルな洗練されたデザインはパン棚で引き立ちます。

## 配合

### <生地>

小麦粉(リスドオル)	60%
小麦粉(スーパーキング)	40
全卵	26
グラニュー糖	20
ルヴァン種	10
パン酵母(生)	6
ミルクジャム	5
トレハロース	3
塩	1.2
ショートニング	12
水	38
バター(シーティング)	36

### <シロップ>

グラニュー糖	100%
水	120
ハチミツ	30
水アメ	20
ラム	4
バニラ	0.3

### <ミルクジャム>

コンデンスミルク	100%
真空調理90~93℃	5時間

### <ルヴァン種>

#### ◆1日目

ライ麦粉(メールドンケル)	100 %
モルト	1.5
水	120
捏上27℃ 室温24時間	

#### ◆2日目

前日の種	100 %
小麦粉(リスドオル)	100
水	20
捏上24℃ 室温8時間後冷蔵	

#### ◆3日~5日目

前日の種	100 %
小麦粉(リスドオル)	100
水	50
前日と同じ作業を繰り返す	
pH4.2前後のフルーティな微酸味となれば	
元種として使う	

## 工程

ミキシング	L4 M10 H10(温度チェック、掻き落とし) L2 M10↓(ショートニング、パン酵母(生))L3 H12~15
捏上温度	24℃
発酵時間	40分後2cm厚にして18~24時間(-3℃)
シーティング	4折×2回 4折1回後30分(-3℃) 更に4折して長42cm幅28cm厚2.5cmにする 90分(-3℃) リタード後、横半分に切る それぞれ12等分し計24本取る 1本100~105g
成形~型詰め	3本を三つ編みにしてバンドー口型に入れる
ホイロ	90分(28℃)
焼成	190℃ 25~28分 焼き上がりにシロップを塗る

### 【召し上がり方】

そのまま美味 軽くトーストするとバターが香り立つサクリした味わい。  
辛口の白ワイン、チーズを添えて、フルボディの赤ワイン、生ハムと合わせて  
イタリアンワインも良い。





## 特別賞

### オレンジ香るブリオッシュ

大西 かおりさん (株式会社石村萬盛堂 セ・トレボン)

応募テーマ

癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

リスドオルのしなやかな食感とじわっと広がる深い味わいを生かし、生地作りと長時間発酵により、ケーキのようなやさしい食感と、さわやかなオレンジの香る、心までも満たしてくれるブリオッシュです。食後に家族で食卓を囲み、楽しい会話をはずませてほしいと考え、食後のデザートや晴れの日に食べるパンとして考えました。

## 配合

### <シロップ>

バター	30%
水	15
グラニュー糖	25
オレンジの皮	1.5 (1kg仕込みの時3コ分の皮)
レモンの皮	0.4 (1kg仕込みの時1コ分の皮)
オレンジリキュール	1.7
バニラオイル	0.3

### <本捏>

小麦粉(リスドオル)	100 %
塩	2.2
パン酵母(生)	5
卵	40

### <オレンジの上げけ>

アプリコットナパージュ	100 %
水	30
オレンジリキュール	25
オレンジジャム	65

## 工程

### ミキシング

#### ①シロップを作り冷ます

(手なべにバターを溶かし、グラニュー糖、水、オレンジ、レモンの皮、グラマンニエ、バニラの順に加え、均一に溶けたら火を止める)

#### ②小麦粉、塩、パン酵母(生)、卵とシロップの一部でミキシングを始め、徐々にシロップを加えていき、生地がまとまったら2速でまわす。

L30 M3

捏上温度	24℃
発酵時間	60分 P オーバーナイト 冷蔵(6℃)
分割重量	350g
ベンチタイム	30分
成型	型にバターを塗り、アーモンドスライスをつける めん棒で生地をのばし、型に入れる
ホイロ	100分 (28℃/75%)
焼成	上210℃/下200℃ 18分(スチームあり)
仕上げ	オレンジの上げけを側面・上面にハケ塗りし、上面にピスタチオを散らす



## リストオル賞

### あとひとくちだけ!

鈴木 誠さん (あこうぱん)

応募テーマ

元気 ~多忙な日常の、もうひと頑張りを応援~

コンセプト

自分がフランスパンを教えてもらったばかりの頃、リストオルのおかげでずいぶん助けてもらいました(自分の技術と知識が未熟だったので)。このリストオルを使って、今、自分に出来ることを考えたとき、自分の愛する街の人たちに食べやすくおいしい、それでいて値ごろ感のある、新しいフランスパンを作ろうと思いました。バリバリッとした食感でパントラディショナルとクロワッサンの中間になるようにしました。イメージは、ドーナツのねじりフライです。表面にはハチミツと白ワインをあわせた甘蜜を塗り、ほっと安心出来る味を目指しました。

## 配合

### <ポーリッシュ種>

小麦粉(リストオル)	50 %
インスタントドライイースト	0.1
水	50

### <本捏>

小麦粉(リストオル)	30 %
ライ麦粉(メールドンケル)	10
ライ麦粉(アーレファイン)	10
インスタントドライイースト	0.2
モルトシロップ	0.3
塩	2.1
水	26
ポーリッシュ種	100.1
ルヴァン種	30
発酵バター	10

### <仕上げ>

はちみつ	100%
白ワイン	40

### <ルヴァン種>

各店のルヴァンナチュラルでOK (リストオルでリフレッシュしました)	
シェフ(元種)	50%
リストオル	100
水	60
モルトシロップ	2

ミキシング	全ての材料を入れて低速10分
捏上温度	24℃
発酵時間	2時間室温に置き冷蔵庫へ

## 工程

### <ポーリッシュ種>

ミキシング	仕込む3倍の容積のボウルで手捏ね
捏上温度	21℃
発酵時間	3~4時間(30℃)

### <本捏>

ミキシング	油脂以外の材料を入れてL7分 H3分 (縦型ミキサー使用)
捏上温度	24℃
発酵時間	90分

成形 粉をふった台の上に生地を広げ室温に戻しておいた発酵バターの1/2を手でランダムに塗る  
4つ折りの途中でもう一度残りのバターを塗り4つ折り

分割 60~70gでカットしてカット断面が上になるように布取りする

ホイロ 60分~(30℃/65%)

焼成 ホイロ後、前後をひっぱりながら生地に動きをつけ、ベーキングシートを敷いて焼成  
上240℃/下240℃ 20分

### <仕上げ>

粗熱が取れたら、はちみつと白ワインを合わせたものを沸騰させ、少し煮詰めたシロップを上塗る



## 優秀賞

### リスドオル・カンパーニュカレ 山崎 豊さん（株式会社サンジェルマン）

応募テーマ

健康 ~身体にやさしい、おいしい健康を提案~

コンセプト

「体が求めるパン」リスドオル本来の美味しさを追求するため、シンプルな配合でカンパーニュを作りました。冷蔵オーバーナイトのポーリッシュ、リスドオルを使用したルヴァン種、吸水も95%（ルヴァン種吸水込み）と多く、高温で焼き上げるため、皮はパリッと香ばしく、内相はモチッと口溶けの良い軽いカンパーニュです。これがカンパーニュ?と思えるほど、軽い食感で味わい深いパンに仕上がっています。

## 配合

### <ポーリッシュ種>

小麦粉(リスドオル)	50%
セミドライイースト(赤)	0.15
水	52

### <本捏>

小麦粉(リスドオル)	50%
モルトエキス	0.3
ゲランドの塩	2.4
ルヴァン種	32
水	10
水(足し水)	17
打ち粉(リスドオル)	適量

## 工程

### <ポーリッシュ種>

ミキシング	手ごね 粉気が切れるまで混ぜる
捏上温度	24℃
発酵時間	60分(28℃ 75%) 18時間(5℃)

### <本捏>

ミキシング	L3↓(塩)L3M1 L1M4 足し水を入れながら混ぜる
捏上温度	20℃
フロアタイム	60分 P 60分 P 60分 (26℃/75%) 発酵布の上に生地を出し、ガスを軽く抜く(厚さ5cm位) 15分乾燥しないように置く
分割・成形	350g 四角にカットし、布取りする
ホイロ	50分(28℃/75%)
焼成	クーブを2本軽く入れる 上250℃/下235℃ 30分 軽くスチームを入れる

### <ルヴァン種>

#### 発酵液

レーズン	100%
ハチミツ	1
水	200

すべてを混ぜ、28℃ 72時間発酵(時々かき混ぜる)

#### 一番種

小麦粉(リスドオル)	100%
ハチミツ	1
発酵液	120

発酵液を漉しすべての材料を混ぜる  
27℃ 24時間発酵(時々かき混ぜる)

#### 二番種

小麦粉(リスドオル)	100%
一番種	200
水	100

すべての材料を混ぜる  
27℃ 3時間 15℃ 18時間(時々かき混ぜる)

#### 三番種

小麦粉(リスドオル)	100%
二番種	200
水	100

すべての材料を混ぜる  
27℃ 3時間 15℃ 18時間(時々かき混ぜる)

#### 仕上げ種

小麦粉(リスドオル)	100%
三番種	100
水	110

すべての材料を混ぜる  
27℃ 1時間 5℃ 18時間(時々かき混ぜる)

#### ★種継ぎの仕方

仕上げ種をくり返す



**優秀賞**

## 夕暮れの富士

山崎 弘樹さん (株式会社アンデルセン)

応募テーマ

癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

癒しというテーマで食後のデザートや、ティータイムのお菓子として食べられるパンをイメージし、つくりました。リンゴのさわやかな酸味が食後に最適だと思い、生地も食後でも食べやすいよう口溶けの良さや歯切れの良さを追求し、なるべくグルテンを出さないような製法でつくりました。



### 配合

#### <生地>

小麦粉(リスドオル)	100%
塩	2
グラニュー糖	15
黒糖	45
無塩バター	80
パン酵母(生)	5
卵黄	50
全卵	25
牛乳	20

#### <リンゴの甘煮>

リンゴ(つがる)	1個
グラニュー糖	56g
無塩バター	28
レモン水	10
ハチミツ	14

#### <紅茶シロップ>

グラニュー糖	50g
水	40
紅茶リキュール	20

#### <仕上げジャム>1個につき

アプリコットジャム	30g
-----------	-----

#### <リンゴの黒糖甘煮>

リンゴ(つがる)	1個
黒糖	38g
グラニュー糖	18
レモン水	10
ハチミツ	14

### 工程

#### <生地>

##### ミキシング

- ①無塩バターとグラニュー糖、黒糖、塩をよく混ぜ合わせる
- ②全卵と卵黄を溶き数回に分けて入れ混ぜる
- ③牛乳にパン酵母(生)を溶き、数回に分けて入れ混ぜ合わせる
- ④リスドオルをふるって入れ、つやが出るまで混ぜる

捏上温度 27℃

フロアタイムをとらず、すぐ型に入れる

##### 分割・成型

クグロフ型のサイドにリンゴの甘煮とリンゴの黒糖甘煮を交互に貼り付けていく  
その型に160gの生地を入れる

ホイロ 150分 (30℃/78%)

焼成 上0℃/下250℃ 25分

仕上げ 焼成後、型からはずし紅茶シロップを全体に塗る  
アプリコットジャムを全体に塗る

#### <リンゴの甘煮>

- ①リンゴの皮をむき、16等分のくし切りにし、それを半分にカットする
- ②鍋に全材料を入れ、火にかけて、材料が全部溶けきったらリンゴを加える
- ③中火にし、20~30分炊く

#### <リンゴの黒糖甘煮>

リンゴの甘煮と同様の作り方をする

#### <紅茶シロップ>

- ①鍋にグラニュー糖と水を入れ、沸騰させグラニュー糖を完全に溶かす
- ②火を止め、紅茶リキュールを入れ、混ぜる



## 優秀賞

### ファンタスティック リスドオル 保要 信勝さん (ブレドール)

#### 応募テーマ

**健康** ~身体にやさしい、おいしい健康を提案~  
**元気** ~多忙な日常の、もうひと頑張りを応援~  
**癒し** ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

#### コンセプト

幅広く色々な方々にリスドオルという粉の素晴らしさを知っていただきたいと思います、今回この作品を考え作りました。時間をかけて発酵をとる事により、リスドオルの風味や美味を存分に発揮するパンに仕上がりました。現代は共働きの家族も多く、帰宅後の調理も大変なことからパン食事に付け添える食材をパン生地に折り混ぜ、現代に不足している食物繊維を補うため、日本人が昔から食べ親しんでいる麦飯からアイデアをとり、押麦を生地に練り込みました。応募テーマにある、健康・元気・癒しに該当するパンに仕上がりました。タイトルもその名の通り「とても素晴らしい小麦粉」という事を表現したくそのまま『ファンタスティック リスドオル』にしました。

## 配合

### <老麺生地(フランスパン生地)>

小麦粉(リスドオル)	80 %
小麦粉(麵ノ鄙歌)	20
塩	2
水	68
パン酵母(生)	1.2

### <本捏>

小麦粉(リスドオル)	100 %
塩	2.1
老麺生地	20
水	80
パン酵母(生)	1.1
モルト	0.3
押麦	5
グリーンオリーブオイル漬け	20
ドライマトオイル漬け	20

### <押麦>

押麦	100%
水	200

- ①ボールに押麦、水を入れ、本捏分の塩をひとつまみ入れて軽く混ぜる
- ②一晩冷蔵庫で保管し、本捏前に冷蔵庫から出す

## 工程

### <老麺生地(フランスパン生地)>

ミキシング	L7分M1分
捏上温度	22℃
発酵時間	90分 P 30分 (26℃/75%)
分割	翌日使用分を最後に分割 15~16時間 冷蔵(5℃)

### <本捏>

ミキシング	7分
捏上温度	23℃
発酵時間	30分 P グリーンオリーブ、ドライマト投入後30分 P 30分 P 90分 (26℃/75%)
分割	粉1kgで8等分割、即成形
成形	等分割した生地中のガスをなるべく抜かないようにねじる 打ち粉をしたキャンパスにのせる
ホイロ	35分(26℃/75%) 乾ホイロ10分
焼成	上250℃/下250℃ 20~25分 前スチーム1回 後スチーム2、3回





## 優秀賞

### Conversation (コンベルサシオン) ～語らい～

小島 秀文さん (有限会社ルパンルパンベーカース)

応募テーマ

癒し ～会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出～

コンセプト

家族の会話が広がるような楽しいパンをイメージしました。パントラディショナルのクーロンヌに抹茶を加え、和風のフランスパンにアレンジ。さらにライ麦生地をかぶせることで見た目の華やかさとパリパリの食感をプラス。高加水の生地によるしっとりモチリ食感と皮生地の煎餅のようなパリパリ食感が共に味わえます。

## 配合

### <ルヴァンポーリッシュ種>

フランスパン専用粉(レジャンデル)	20 %
フランスパン専用粉(リスドオル)	10
ルヴァン(※)	4.5
水	30

### <本捏>

ルヴァンポーリッシュ種	全量
フランスパン専用粉(リスドオル)	67 %
モルトシロップ	0.3
パン酵母(生)	1
塩	2
水	23
高硬水	15
差し水	10

### <皮生地>

本捏生地	100 %
ライ麦粉	10
(アーレミッテル)	

### <抹茶生地>

本捏生地	100 %
抹茶粉	0.7
水	2.1

### <※ルヴァン工程>

#### (1) 起こし種

レーズン	100%
はちみつ	30
水	200

消毒した容器の中に材料全てを入れて、約4日間室温で発酵  
毎日2・3回攪拌し、消毒済の布で絞って酵母液を抽出する

#### (2) 元種A

(1)の酵母液	100%
フランスパン専用粉(リスドオル)	100
モルトシロップ	2

ミキサーでL5分 25℃で約24時間発酵

#### (3) 元種B

元種A	100%
フランスパン専用粉(リスドオル)	100
水	50
モルトシロップ	2

ミキサーでL5分 25℃で約12時間発酵

この工程を3回繰り返す

#### (4) ルヴァン

フランスパン専用粉(リスドオル)	100%
元種B	50
水	50

ミキサーでL5分 27℃/75%で2時間発酵後、5℃の冷蔵庫で保存  
約12時間後本捏に使用

## 工程

### <ルヴァンポーリッシュ種>

全材料をボールに入れて、カードで手混ぜする

捏上温度 25℃

発酵時間 3時間 27℃→約12時間 冷蔵(5℃)

### <本捏>

ミキシング 塩と差し水以外の材料をミキサーボールに入れ、L3分↓(塩)L2分 ML2分↓(差し水を少しずつ)ML3分  
生地を1対5に分け、  
1の方にライ麦を合わせてL2分  
5の方に抹茶と水を手混ぜ

捏上温度 24℃

発酵時間 ライ麦生地:60分 P 60分 P 30分  
抹茶生地:20分 P 20分 P 20分 P 45分 P 45分  
(27℃/75%)

分割 ライ麦生地:麺棒で薄く延ばし4cm×3cmの三角形にカット  
これを一台につき6枚使用  
抹茶生地:370gで軽く丸める

ベンチタイム 20分

成形 抹茶生地の中央に肘で穴を開ける  
三角形の皮生地の先端部分をこの穴に入れる  
コルプに布を敷いて表側を下にして入れる  
45分(28℃/75%)

ホイロ スリップピールに並べて粉をまぶす  
焼成 上240℃/下210℃ 約33分  
窯入れ前後にスチーム



## 優秀賞

### SUNSHINE ~太陽からの贈り物~ 石川 光治さん (株式会社横浜ポンパドウル)

応募テーマ .....  
癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト .....  
温かい太陽をイメージして作りました。インパクトのある表情に対し、一口食べるとソフトな食感の中にクランベリーやブルーンの酸味とサツマイモの甘さが、ちょうど良くまとまった商品になっています。ティータイム以外にも、贈答用としてもご使用いただけるものになっています。

## 配合

### <中種>

小麦粉(リスドオル)	70 %
セミドライイースト(金)	0.8
塩	0.2
脱脂粉乳	3
モルト液	0.5
卵黄	20
全卵	30
バター	15
生クリーム	5

### <本捏>

小麦粉(リスドオル)	30 %
塩	1
調整糖	20
全卵	25
バター	30
セミドライイースト(金)	0.6
中種	全量

### <サツマイモフィリング>

サツマイモ甘露煮	100 %
バター	6
卵黄	8
バニラオイル	0.2

◆生地1kgに対して、  
カスタードクリーム 30g×2回  
ブルーンピッツ 150g  
ドライクランベリー 300g

◆残りの生地に對粉1.5%の  
紅茶粉末(ダーズリン)

## 工程

### <中種>

ミキシング	オールインL3 LM3
捏上温度	25℃
発酵時間	60分(27℃/75%) 冷蔵(7℃)で15~18時間後、使用可能(粉は冷やしておく)

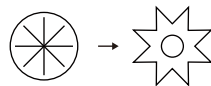
### <本捏>

ミキシング	L3 LM3 ↓(バター)LM8~
捏上温度	25℃
発酵時間	60分(27℃/75%)
分割	生地1kgに分割、残り生地に紅茶粉末を混ぜてフロアー後30gに分割 1kgの生地は冷蔵庫に入れておく

ベンチタイム 15分

### 成型1

- ①紅茶生地30gにサツマイモフィリングを20g包み少し冷やす。
- ②冷えた生地を麵棒で9cmの平らに延ばし専用の型で抜き、中央から外側へひっくり返す。



- ③乾燥させないように冷やしておく。

### 成型2

- ①冷やしておいた1kgの生地をリバースシートで8mmまでのばす。
- ②2/3にカスタードクリームを30g塗り、クランベリーを散りばめ3つ折り1回する。
- ③もう一度8mmまでのばし、同じように2/3にカスタードクリーム30gを塗り、ブルーンピッツを散りばめ、3つ折り1回する。
- ④冷蔵庫で冷やす(休ませる)。
- ⑤10mmまでのばし、10等分する。

シリコントレーに成型済みの紅茶生地を敷き、折りこんだ生地をひねってリング状にしたものをのせる。

### ホイロ

90分(33℃/85%)

### 焼成

冷やしておいた成型済みの紅茶生地を乗せて焼成  
上190℃/下190℃ 15分 → 上210℃/下190℃ 8~10分

### 仕上げ

粗熱が取れたら、上部にナバージュを塗りツヤ出しをする



## 優秀賞

### 芽吹き ~めぶき~

出崎 慎雄さん (株式会社アンデルセン)

応募テーマ

癒し ~会話もはずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

目を引くデザイン、茶色い内相がいつもと違った食卓を連想させます。

大地から力強く芽吹く小麦をイメージしたデザインは、自然への畏敬の念を呼び起こし、ローストしたリスドオル、黒蜜、シナモン、リキッドルヴァンが絡み合い、醸し出す複雑な香りは、食卓を草原へと誘います。豊かな食卓には欠かせない、どんな料理にもよく合う「お皿」になってくれるパンです。

## 配合

<本捏(及び前処理)>

<b>[A]</b>		<b>[B]</b>	
小麦粉(リスドオル)	85 %	塩	2.2%
ローストしたリスドオル	15	リキッドルヴァン	15
黒蜜	1	インスタントドライイースト(ビタミンC抜き)	0.3
シナモン	0.1	第2次吸水	10
第1次吸水	70		

A: 前日処理 スパイラルミキサーL2後冷蔵  
B: 本捏スパイラルミキサー L5H1

## 工程

- ① リスドオル15%をローストする。200℃のオーブンで4分毎に混ぜながら15分程度。全体がやや茶色になるまで。冷めた後、ふるいにかける。
- ② ①、リスドオル(85%)、吸水80%のうち70%、シナモン、黒蜜をスパイラルミキサー低速で約2分混ぜ、容器に入れ、ラップをし、冷蔵庫(5℃)で一晩おく。
- ③ ②の温度を18℃くらいにまで上昇させる。それと、残りの吸水10%、リキッドルヴァン、塩、イーストをスパイラルミキサーでL5 H1ミキシング。捏上温度24℃。

発酵時間 60分 P 60分 (25℃/75%)  
分割重量 250g 棒状に丸める  
ベンチタイム 20分

成形 50cmの棒状にし、5分くらい休ませる  
ライ麦をまぶし、中央をめん棒で押さえ(フォンデュ状)ツイストさせる  
表面を下にし、キャンバスに乗せホイロ(30℃ 75%)に入れる

ホイロ 60分  
表面を上にし、スリッピールに並べる。茶こしでリスドオルをふる。

焼成 デッキオープンで窯入れ直後にスチーム  
上230℃/下230℃ 25分

<リキッドルヴァン(全工程 手混ぜ)>

(1)ライ麦粉(メールドンケル)	100%
ハチミツ	4
吸水	130
35℃ 24h	
(2)(1)	110%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
30℃ 12h	
(3)(2)	155%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
25℃ 24h	
(4)(3)	150%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
25℃ 12h	
(5)(4)	150%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
15℃ 24h	
(6)(5)	50%
小麦粉(リスドオル)	100
吸水	100
35℃ 4h 後、15℃12h	

\*(6)以降使用可能 ((6)を繰り返す)





## 優秀賞

### クグロフ・サレ・ベシャメリゼ

木村 光男さん (ザ・ペニンシュラ東京)

応募テーマ

元気 ~多忙な日常の、もうひと頑張りを応援~  
癒し ~会話ははずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

クグロフ・サレをアレンジし、ルヴァン種、バゲットパン粉、イベリコ豚背脂で生地自体に旨みを加え、プロシュート、コンテチーズでさらに旨みとコクを加え、ブラックペッパーの香りが食欲をそそらせ、オーバーナイトさせリスドオルの旨味、甘味とはちみつがさらに旨味を引き立て、仕上げのベシャメルソースとパン粉でサクサクの食感と目でも楽しめるようにしました。お酒との相性もいいため、このパンを囲みながら家族、友人、恋人と楽しい時間を過ごし、日々の疲れやストレスを癒し、明日へのパワーになればという想いでオンリーワンなパンになるように創りました。

## 配合

### <生地>

小麦粉(リスドオル)	100 %
バゲットのパン粉	10
(余ったバゲットを細かくしたもの)	
ブラックペッパー(細挽)	0.3
ルヴァン種	10
はちみつ(アカシア)	6
フランス産海塩	2.1
パン酵母(生)	1.5
38%生クリーム	10
卵黄	20
牛乳	20
モルトエキス	0.2
水	38
イベリコ豚の背脂	7
イタリア産プロシュート	8
コンテチーズ	22
(プロシュートとコンテチーズは細かく刻んでおく)	

### <ルヴァン種>

①ライ麦粉(アーレファイン)	100%	ハチミツ	1%	水	110%
②小麦粉(リスドオル)	100	前日の種	100	水	55
③小麦粉(リスドオル)	100	前日の種	100	水	55
④小麦粉(リスドオル)	100	前日の種	50	水	55
pH4.2~4.3に調整して使用					

### <ベシャメルソース>

牛乳	100 %
小麦粉(リスドオル)	11
無塩バター	10
イベリコ豚の背脂	1
◆ベシャメルソース100%に対して	
ナツメグ	0.15
ホホワイトペッパー	0.1
フランス産海塩	1

### <仕上げ用パン粉>

生パン粉	100%
(食パンなどの余りを細かくしたもの)	
バルミジャーノレッジャーノ	50
イタリアンパセリ(乾燥タイプ)	適量

## 工程

### <生地>

ミキシング	L2オートリース30分↓(パン酵母(生)・ルヴァン種) L1↓(はちみつ、塩)L2 M8↓(イベリコ豚の背脂) 混ざったら終了
捏上温度	24℃
発酵時間	60分後、プロシュート、コンテチーズを混ぜ冷蔵(5℃) オーバーナイト
もどし	常温で60~80分
分割重量	220g
成形	分割後、即成形で型の下になる部分をきれいにしクグロフ型に入れる
ホイロ	60~80分(27℃)
焼成	上180℃/下240℃ 約30分
仕上げ	粗熱がとれたクグロフに温めたベシャメルソースをつけ、 仕上げ用パン粉をまぶし、上火240℃のオープンで焼き色をつける (パン粉全体に色がつくように温度は調整する)

### <ベシャメルソース>

- ① 鍋を火にかけ、バター、イベリコ豚の背脂を溶かす
- ② 溶けたらリスドオルを入れ、さらっとした状態まで混ぜる
- ③ ②を冷まし、温めた牛乳を加え、沸騰するまで温める
- ④ 沸騰したら弱火にし、混ぜながらしばらく煮て粉気を抜く
- ⑤ 塩、ホホワイトペッパー、ナツメグで味を整え、目の細かいシノワで漉して完成