



## 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  
上240℃/下210℃ 約33分  
窯入れ前後にスチーム