

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、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