



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。