第一回 ベーカリー・ジャパンカップ 調理パン部門１位のレシピ公開!

前号に続き、「第一回ベーカリー・ジャパンカップ」の特集です。
今回は調理パン部門の１位から４位の製品名と１位のレシピを公開致します。

調理パン部門の課題は
【コンセプト】 健康的で食欲をそそる調理パン
【制限時間】 ６時間半以内
【種類・個数】 種類は自由／３種類を 20 個ずつ

順位	出品名（製品名）
１位	近江ノカオリ 近江牛カレーのフーガス カプレーゼ （今井 悠輔　株式会社クラブハリエ　ジュブリルタン）
２位	ローストチキンと彩り素揚げ野菜のヘルシーロール 海老とアボカドの欲張りシーザーサラダ生ハム添えロール スモークサーモンとクリームチーズのベジタブルロール （河鍋 勝好　株式会社リョーユーパン）
３位	ハーフブレッドのサンドイッチ　ハーフブレッドジャーマンオムレツ ハーフブレッドのサンドイッチ　ピリ甘ベジチキン ハーフブレッドのサンドイッチ　ハーフブレッドマヨコンビーフ （渡邉 佐知子　焼きたてパンの店　パンピーノ）
４位	元祖磯自慢　黒はんぺんコッペ Ｂ級グルメチャンピオン富士宮焼そばコッペ 駿河湾の恋　カツオとサクラ （前嶋 国明　株式会社ウィンウィン　ピーターパン　するが工房）

次回は菓子パン部門の１位から４位の製品名と１位のレシピを公開致します。

調理パン部門１位のレシピ

近江ノカオリ（10個分）

●近江ノカオリ

配合	重量(g)	Baker%
国内産強力粉	180	60
強力粉	105	35
オーツ麦（粉状）	15	5
トレハロース	9	3
ハチミツ	15	5
塩	6	2
無塩バター	21	7
セミドライイースト	3	1
牛乳種	60	20
濃縮乳	15	5
氷水	183	61
合計	612	204

工程	
ミキシング	L5ML3MH2 ↓ ML4
捏上温度	25℃
１次発酵	60 分
分割	60g
ベンチタイム	30 分

工程	
成形	麺棒で楕円に伸ばし、半分までメッシュローラーで切り込みを入れ、切り込み部分に松付コーングリッツをつけて、近江鶏フィリング 40g を包みかかせる
最終発酵	60 分
焼成	上火 230℃、下火 170℃　12 分　スチームあり

●近江鶏フィリング

配合	重量(g)
近江鶏（ささみ）	250
赤こんにゃく	100
マヨネーズ	40
XO 醤	20
柚子胡椒	4
合計	414

分量外：コーングリッツ　適量

作り方
1．赤こんにゃくは 1cm 角に切っておく
2．赤こんにゃく以外の材料をしっかり混ぜる
3．2 に赤こんにゃくを軽く混ぜる

近江牛カレーのフーガス（10個分）

●近江牛カレーのフーガス

配合	重量(g)	Baker%
国内産強力粉	180	60
強力粉	105	35
オーツ麦（粉状）	15	5
トレハロース	9	3
ハチミツ	15	5
塩	6	2
無塩バター	21	7
強力れん草	60	20
セミドライイースト	3	1
牛乳種	60	20
濃縮乳	15	5
氷水	183	61
合計	672	224

工程	
ミキシング	L5ML3MH2 ↓ ML4
捏上温度	25℃
１次発酵	60 分
分割	60g
ベンチタイム	30 分

工程	
成形	麺棒で楕円に伸ばし、近江牛カレーを 10g 塗り 2 つ折りにして伸ばし、3 本切れ目を入れて広げる
最終発酵	60 分
焼成前仕上げ	オリーブ油を塗ってチョリソーを 3 個のせて、パプリカチーズを全体にかける
焼成	上火 230℃、下火 170℃　12 分 ＊焼成後、仕上げに全体にオリーブ油を塗る

●近江牛カレー

配合	重量(g)
近江牛	40
玉葱	45
人参	45
じゃがいも	30
カレールウ	25
ケチャップ	10
生姜	2
にんにく	2
コンソメ	2
オリーブ油	10
合計	211

分量外：製品 1 個につき
オリーブ油 適量、パプリカチーズ 適量
チョリソー（1cmカット） 3個

作り方
1．鍋に、にんにくと生姜を入れ、オリーブ油で香りを出す
2．1 に刻んだ玉葱と人参を入れ、飴色になるまで炒める
3．2 に切ったじゃがいもと近江牛を入れて、水を適す
4．3 に残りの材料全てを入れて、水分をとばしていく
5．一晩冷蔵する

カプレーゼ（10個分）

●カプレーゼ

配合	重量(g)	Baker%
国内産強力粉	180	60
強力粉	105	35
オーツ麦（粉状）	15	5
トレハロース	9	3
ハチミツ	15	5
塩	6	2
無塩バター	21	7
セミドライイースト	3	1
牛乳種	60	20
濃縮乳	15	5
氷水	183	61
バジルペースト	60	20
合計	672	224

工程	
ミキシング	L5ML3MH2 ↓ ML4
捏上温度	25℃
１次発酵	60 分
分割	60g
ベンチタイム	30 分

工程	
成形	麺棒で丸く平らに伸ばす
最終発酵	50 分
焼成前仕上げ	オリーブ油を塗って真ん中に凹みを作り、トマトソースを塗りモッツァレラチーズをのせ、その上にじゃがいもとトマトを交互に 3 個ずつ並べてフルールドセルを振る
焼成	上火 230℃、下火 170℃　11 分 バジルをのせてオリーブ油をかけて、もう 1 分焼く

●トマトソース

配合	重量(g)
ホールトマト	200
玉葱	50
にんにく	2
オリーブ油	10
塩	4
バジル	1 枚
合計	266

分量外：製品 1 個につき
オリーブ油 適量、モッツァレラ 15g、トマトスライス（0.5cm カット）3 枚、じゃがいも（0.5cm カット＊軽く揚げておく）3 枚、バジル 1 枚、フルールドセル 適量

作り方
1．鍋に、にんにくを入れ、オリーブ油で香りを出す
2．1 に玉葱を入れ、飴色になるまで炒める
3．2 に潰ごしたホールトマトを入れ、水分をとばしていく
4．3 に塩とバジルを入れ、一晩冷蔵する