



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)

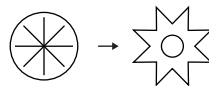
<本捏>

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