



## 優秀賞

### クグロフ・サレ・ベシャメリゼ

木村 光男さん (ザ・ペニンシュラ東京)

応募テーマ

元気 ~多忙な日常の、もうひと頑張りを応援~  
癒し ~会話ははずむ、ゆとりある食卓を演出~

コンセプト

クグロフ・サレをアレンジし、ルヴァン種、バゲットパン粉、イベリコ豚背脂で生地自体に旨みを加え、プロシュート、コンテチーズでさらに旨みとコクを加え、ブラックペッパーの香りが食欲をそそらせ、オーバーナイトさせリスドオルの旨味、甘味とはちみつがさらに旨味を引き立て、仕上げのベシャメルソースとパン粉でサクサクの食感と目でも楽しめるようにしました。お酒との相性もいいため、このパンを囲みながら家族、友人、恋人と楽しい時間を過ごし、日々の疲れやストレスを癒し、明日へのパワーになればという想いでオンリーワンのパンになるように創りました。

## 配合

### <生地>

小麦粉(リスドオル)	100 %
バゲットのパン粉	10
(余ったバゲットを細かくしたもの)	
ブラックペッパー(細挽)	0.3
ルヴァン種	10
はちみつ(アカシア)	6
フランス産海塩	2.1
パン酵母(生)	1.5
38%生クリーム	10
卵黄	20
牛乳	20
モルトエキス	0.2
水	38
イベリコ豚の背脂	7
イタリア産プロシュート	8
コンテチーズ	22

(プロシュートとコンテチーズは細かく刻んでおく)

### <ルヴァン種>

①ライ麦粉(アーレファイン)	100%	ハチミツ	1%	水	110%
②小麦粉(リスドオル)	100	前日の種	100	水	55
③小麦粉(リスドオル)	100	前日の種	100	水	55
④小麦粉(リスドオル)	100	前日の種	50	水	55

pH4.2~4.3に調整して使用

### <ベシャメルソース>

牛乳	100 %
小麦粉(リスドオル)	11
無塩バター	10
イベリコ豚の背脂	1

◆ベシャメルソース100%に対して

ナツメグ	0.15
ホホワイトペッパー	0.1
フランス産海塩	1

### <仕上げ用パン粉>

生パン粉	100%
(食パンなどの余りを細かくしたもの)	
バルミジャーノレッジャーノ	50
イタリアンパセリ(乾燥タイプ)	適量

## 工程

### <生地>

ミキシング	L2オートリース30分↓(パン酵母(生)・ルヴァン種) L1↓(はちみつ、塩)L2 M8↓(イベリコ豚の背脂) 混ざったら終了
捏上温度	24℃
発酵時間	60分後、プロシュート、コンテチーズを混ぜ冷蔵(5℃) オーバーナイト
もどし	常温で60~80分
分割重量	220g
成形	分割後、即成形で型の下になる部分をきれいにしクグロフ型に入れる
ホイロ	60~80分(27℃)
焼成	上180℃/下240℃ 約30分
仕上げ	粗熱がとれたクグロフに温めたベシャメルソースをつけ、 仕上げ用パン粉をまぶし、上火240℃のオープンで焼き色をつける (パン粉全体に色がつくように温度は調整する)

### <ベシャメルソース>

- ① 鍋を火にかけ、バター、イベリコ豚の背脂を溶かす
- ② 溶けたらリスドオルを入れ、さらっとした状態まで混ぜる
- ③ ②を冷まし、温めた牛乳を加え、沸騰するまで温める
- ④ 沸騰したら弱火にし、混ぜながらしばらく煮て粉気を抜く
- ⑤ 塩、ホホワイトペッパー、ナツメグで味を整え、目の細かいシノワで漉して完成