






Baguette Feuilletée à la Bretonne

松岡 瞳氏

第9回saf製パンコンテスト カテゴリーC賞

材料名	配合	
	パートフェルメンテ (%)	本捏 (%)
フランスパン専用粉	100	80
ライ麦粉		10
小麦全粒粉		10
塩	2	2.1
リロンデル1895		0.2
インスタントイースト赤		0.4
ユーロモルト		0.2
イビスアジュール		0.5
AS75Lアロムルヴァンリキッド		3
パートフェルメンテ		20
水	70	62
折込バター		12
<フィリング>		25
りんご漬け込み		25
<仕上げ>		
乾麺(そば)		1本
りんごプレザーブ		1片
シロップ		適量

	工程	
	パートフェルメンテ	本捏
ミキシング	L2分オートリーズ15分 L5分H20秒	L3分M5分H0.5~1分
捏上温度	22°C	23°C
発酵時間	90分(27°C/75%) パンチ後5°C 12~18時間	60分パンチ5°Cで一晩冷蔵
折込		一度、-5°Cで冷やして、バターを包み4つ折り2回 2回目にりんご漬け込みを半量ずつ散らして折りこむ
成形		①最終厚:4mm、長さ45cmに伸ばす ②横6cm/縦45cmにカット ③3等分にし三つ編みをする 三つ編み後、フランスパン型に入れてホイロ
ホイロ		60~80分 (27°C/75%)
焼成		上火:205°C 下火:220°C 25~30分
仕上げ		①シロップを塗る ②抹茶チョコでコーティングしたそばを1本乗せる ③事前処理をしたりんごプレザーブを乗せる

りんご漬け込み配合		
材料名	(%)	作り方
ドライりんご	100	①ドライりんごを1cm角、ドライジンジャーを0.5cm角にカットする ②カルヴァドスに一晩漬け込む
ドライジンジャー	20	
カルヴァドス	20	
シロップ配合		
材料名	(%)	作り方

グラニュー糖	100	①グラニュー糖と水を火にかけて煮る ②カルヴァドスを加えアルコールを飛ばして冷やす
水	50	
カルヴァドス	30	
トッピング		作り方
乾麺(そば)		そばを揚げ、抹茶チョコレートでコーティングする
りんごプレザーブ		りんごプレザーブに切り込みを入れ、少しずつしながらバーナーで焦げ目をつける

プレゼン C0016

フランスのブルターニュ地方をイメージ

2つのポイントを意識して作品を考案

- ①パンの伝統を継承しつつ時代の変化に合わせた製法とパンを作る
より良いパンを作り、提供するために作り手の労働環境改善するため、製法を見直した
今回は、冷蔵発酵を取り入れ、1つの生地から全く異なるパンを作ることにチャレンジした
- ②消費者にもフランスやパンに興味を持ってもらえるような作品にしたい。
自身もパンを通してフランスのことを調べるきっかけになった。
消費者の方にも興味を持ってもらい、生活の中にパンのある未来を築いてもらいたい



