

『第六回ベーカリー・ジャパンカップ』審査用書類（表紙）

見本

エントリーした 部門	菓子パン部門
---------------	--------

連絡先を記載して下さい。

フリガナ	ゼンパンタロウ
氏名	全パン太郎
フリガナ	ゼンパンカイシャ
企業名	全パン会社
連絡先	03-1234-5678

※これより下部は記載しないでください。

受付番号	
------	--

『第六回ベーカリー・ジャパンカップ』審査用書類 レシピ

作品ごとにレシピを記入して下さい。

見本

【作品名】	ブリオッシュメロンパン		
【作品の大きさ】	材料原価	32.4	円
長さ 帯 (10) cm × (10) cm × (8) cm	販売価格(税抜)	150	円
	原価率	21.6	%

«作品の特徴・セールスポイント»

枠の中に160文字以内でまとめて下さい。

ふんわり、しつとり口溶けの良いブリオッシュ
ユ生地に、サックリとしたメロンビスをのせて焼き上げました。

生地	フィリング		製造方法(工程、成型、内容など)		
材料名	ペーカース%	材料名	ペーカース%	工程	内容
中種	%	植物性油脂	100	%	中種
小麦粉	70	卵黄	40	%	ミキシング L-3M-2
パン酵母	3	小麦粉	100	%	生地温度 26°C
イーストフード	0.1	グラニュー糖	90	%	
全卵	20	バニラエッセンス	0.1	%	本捏
水	25			%	ミキシング L-3MH-5
				%	フロアータイム 40分
本捏	%			%	分割重量 50g
小麦粉	30			%	焙炉時間 38°C 80% 60分
食塩	1.5			%	焼成 190°C 12分
砂糖	18			%	
脱脂粉乳	2			%	成型
植物性油脂	20			%	生地を丸め直し、グラニュー糖をつけた
卵黄	10			%	メロンビス生地30gをのせ、
水	12			%	ケースに入れホイロへ。
	%			%	
備考欄		備考欄			
中種法		シュガーバッター法			

※これより下部は記載しないでください。

受付番号	
------	--

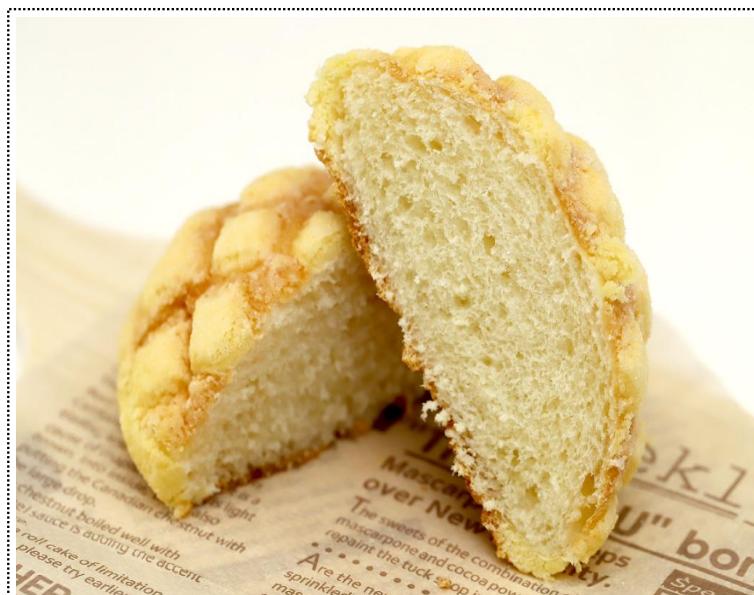
『第六回ベーカリー・ジャパンカップ』製品写真

作品ごとに画像を添付してください。

見本

【作品名】

ブリオッシュメロンパン



※写真を貼る場合は、剥がれないようにしっかり糊などで貼り付けてください。

※写真を貼る場合は、写真の裏面に、受付番号と商品名を記載してください。

※これより下部は記載しないでください。

受付番号