

# 『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	幅	高さ	販売価格（税抜）
（ 10 ） cm × （ 10 ） cm × （ 8 ） cm			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	っ	と	り	口	溶	け	の	良	い	ブ	リ	オ	ッ	シ
ュ	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	%	
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℃
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 50 g
小麦粉	30	%			%	焙炉時間 38℃80% 60分
食塩	1.5	%			%	焼成 190℃ 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