

2014 カリフォルニア プルーン 商品開発コンテスト ～フルーンピューレを活用した製パン・製菓コンテスト～ 受賞作品

BP	0・5g
豆乳	50g
卵白	50g
グラニュー糖	15g
ハチミツ	15g
プルーンピューレB	15g

【製法】

- ① プルーンピューレA、卵黄を合わせて混ぜ合わせる。
- ② 粉類を合わせて篩い、①に加えて混ぜ合わせる。
- ③ 豆乳を沸騰させ、②に少しずつ加えて混ぜ合わせ、更にフードプロセッサーにかけて攪拌する。
- ④ 卵白、グラニュー糖、ハチミツでメレンゲを作り、プルーンピューレBを加えて8分立てにする。
- ⑤ ③に④の1／3を加えて混ぜ合わせ、残りのメレンゲと合わせて混ぜ合わせる。（気泡を潰さないように注意すること）

【組み立て・仕上げ】

- ① 焼成後冷却させたプルーンサヴォワの生地を15mm厚にスライスし、デコ型に敷く。
- ② プルーンとはちみつのジャムを①に塗る。
- ③ プルーンスフレの生地を②に流し入れ、種抜きプルーン（70g）を表面に飾る。
- ④ 150℃のオーブンで約60分間、更に170℃に温度を上げて約30分間湯煎焼きをする。
- ⑤ 焼成後、型から外して冷却させ、プルーンの部分にナバージュヌートル20gとハチミツ5gを合わせたものを塗り仕上げる。

ブレッド部門 最高金賞

豆乳仕込みのもっちりプルーンクローバー

沢口達也（神戸屋／東京都）



*プルーンピューレと豆乳の効果で、もっちりとふんわりの食感で、クローバーをイメージした形状はちぎって食べやすい。ダイスドプルーンを練り込み自然な甘さと酸味を加え、オレンジピールのアクセントも加えた、健康面と美容面の増進効果を意識した商品。



グランプリ／菓子部門

プルーンとはちみつのふわふわスフレケーキ

大平明菜（ホテル日航福岡／福岡県）



*スフレチーズケーキのような外観だが、チーズや生クリームなどの乳製品は一切使用せず、アレルギー対応にもなる低カロリーの焼菓子。プルーンの保湿効果でしっとりふわふわの生地に、ハチミツでからめたプルーンジャムとくるみの食感のアクセントを加えた製品。



●プルーンサヴォワ

【配量】φ150mmデコ型×1台分

卵黄	45g
ハチミツ	10g
卵白	65g
グラニュー糖	20g
プルーンピューレ	25g
中力粉	22g
コーンスターチ	22g
クルミ（ミディアム／ローストして刻む）	5g
	50g

【製法】

- ① 卵黄、ハチミツを合わせて泡立てる。
- ② 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作り、プルーンピューレを加えて8分立てにする。
- ③ ①に②を2回に分けて加え、合わせて篩った粉類を加えてさっくりと混ぜ合わせる。
- ④ クルミを③に加え、デコ型に流し入れて180℃のオーブンで約25分間焼成する。

●プルーンとはちみつのジャム

【配量】

プルーン（種抜き）	50g
ハチミツ	30g
シナモン	2g

【製法】

粗めに刻んだプルーンにハチミツ、シナモンを加えて混ぜ合わせる。

●プルーンスフレ

【配量】

プルーンピューレA	25g
卵黄	35g
薄力粉	18g
強力粉	10g

●本捏生地

【配量】（％）

強力粉	80
フランスパン専用粉	20
食塩	1
イースト	8
ハチミツ（オレンジ）	2
プルーンピューレ	5
豆乳	20
	75

【製法】

ミキシング L5H7↓（プルーン漬け込み／後記）L2H1
捏上温度 25℃
フロアタイム 28℃／75％、80分パンチ40分
分割 120gに分割して丸める
ベンチタイム 20分

成形 生地を丸め直し、予め小麦粉（配量外）を飾った籠に、生地の綴じ目を上にして3個入れる

ホイロ 35℃／75％、60分

焼成前 籠から生地を出し、生地玉1個当たり2本のクープを入れる

焼成 上火215℃／下火190℃、18分（スチーム有）

●プルーン漬け込み

【配量】（％）

ダイスドプルーン	50
オレンジピール	15
ラム酒	5

① プルーンをお湯で洗浄し、ザルで水気を切る。

② 刻んだオレンジピールを①に合わせ、ラム酒を加えて一晩漬け込む。

※ 均一に混ぜるように途中で上下を返す。