

～第9回モンディアル・デュ・パン代表選考会～
一次予選についての規定と概要

【審査内容】

第一次審査の製品を以下規定の範囲、規定数量で作成後冷凍し、指定の日時(5月16日(月)午前必着)、指定場所まで冷凍便にてお送り下さい。

※同じ生地で成形が複数種類ある場合はご記載ください。

【提出課題】

baguette バゲット

- ・提出本数 3本
- ・長さ 50 cm～55 cm、作品重量 250g±10g

croissant クロワッサン

- ・提出個数 5個
- ・作品重量 65g±5g、湾曲型

Respectus Panis レスペクチュス・パニス

- ・提出個数 6個
- ・作品重量 250g±10g のバタール型 3個、重量不問のスペシオ 3個(形状は不問)

viennoiserie ヴィエノワズリー

- ・提出個数 5個
- ・作品重量 90g～100g、形状は不問

【提出書類】

- ・エントリーシート、プロフィール、レシピは指定の書式を使用し、作品とともに提出してください。
※フィリングをご使用される場合は、フィリングのレシピもご記載ください。

【作品送付先】

- ・作品送付先

〒103-0016 東京都中央区日本橋小網町 19-12

日清製粉株式会社 1F G 会議室 営業企画部 施 宛て

※お送りいただく箱の外側に『氏名』を分かるように記載して下さい。

※クロネコヤマト 冷凍便を使用して下さい。

**※作品の冷凍便以外での発送、到着指定日以外の到着は審査対象外となりますので
ご了承下さい。送料は各自ご負担をお願いします。**

・到着指定日時 2022年5月16日(月)午前 必着

- ・問合せ先

TEL090-5336-6043 mail:contact-form@ambassadeursdupain.jp 担当:児玉

【参加費 振込先】※振込期限:2022年4月30日迄

銀行・支店名:ゆうちょ銀行 四〇八(ヨンゼロハチ)

口座番号 :普通 記号 14090 番号 6383212

口座名 :レ アンバサドール ドュ パンド ジャポン

金額 :参加費 5,000 円

※振込手数料はご負担下さいます様、お願い申し上げます。

※振込時の証明書もしくは領収書のコピーを提出書類と共に同封し、ご郵送ください。

【審査員】

決定次第ご連絡いたします。

【結果】

- 一次審査通過者には郵送、若しくはメールにてご連絡致します。
- 8名の一次審査通過者は2022年9月7日(水)~9日(金)にインテックス大阪で開催される本選に出場していただきます。
- 一次審査通過者へは、本選のプログラムおよび規定等を後日連絡致します。

【スケジュール】

- | | |
|-----------------|--------------------|
| 1.参加費の振込み期限 | 2022年4月30日(日) |
| 2.一次課題到着日 | 2022年5月16日(月)午前 必着 |
| 3.一次予選(書類と現物審査) | 2022年5月17日(火) |
| 4.本選出場者8名の発表 | 2022年5月末頃 |
| 5.本選についての書類送付 | 本選出場者の発表に併せお送りします。 |
| 6.本選(実技) | 2022年9月7日(水)~9日(金) |

※この欄は記入しないで下さい	受付年月 年 月 日	整理番号 No.
----------------	------------	----------

～第9回モンドリアル・デュ・パン《味覚と栄養》～
一次審査エントリーシート

ふりがな				顔写真貼り付け欄
氏名				
性別	男・女	年齢	歳	
会社名				
部署名		役職		
住所	〒			
	○ 会社(店舗) ○ 自宅			
電話番号		LINE ID		
メールアドレス	@			
製パン経験年数				
経歴				

プロフィール(大会への意気込みなど)

レシピは別紙記載例を参照して記載すること

※同じ生地で成形が複数種類ある場合はご記載ください。
※フィリングを使用する場合は、そのレシピもご記載ください。

1.バゲット

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p><工程></p>
---------------------------------	-------------------

2.クロワッサン

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p><工程></p>
---------------------------------	-------------------

※同じ生地で成形が複数種類ある場合はご記載ください。
※フィリングを使用する場合は、そのレシピもご記載ください。

3.レスペクチュス・パニス

④

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p><工程></p>
---------------------------------	-------------------

4.ヴェノワズリー

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p>	<p><工程></p>
---------------------------------	-------------------

レシピ記載例

1、食パン

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p> <p>小麦粉(カメリヤ) 100%</p> <p>生イースト 2</p> <p>イーストフード(C オリエントル) 0.05</p> <p>食塩 2</p> <p>砂糖 6</p> <p>マーガリン 5</p> <p>脱脂粉乳 2</p> <p>水 71</p>	<p><工程></p> <p>ミキシング L2M5 ↓ M6MH1 (縦型ミキサー使用)</p> <p>捏上温度 27℃</p> <p>発酵室温(27℃75%) 90分パンチ 30分</p> <p>分割重量 250g X6 3斤型 (型比容積4.0)</p> <p>ベンチタイム 25分</p> <p>成形 モルダー使用 U字詰</p> <p>ホイロ時間(38℃85%)50分</p> <p>焼成温度 上火 220℃ 下火 220℃</p> <p>焼成時間 38分</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2、デニッシュ

<p><レシピ> ベーカーズ%で記載のこと</p> <p>小麦粉(イーグル) 80%</p> <p>小麦粉(ハート) 20</p> <p>生イースト 5</p> <p>生地改良剤(BBJ) 0.05</p> <p>食塩 1.5</p> <p>砂糖 12</p> <p>マーガリン 10</p> <p>脱脂粉乳 3</p> <p>全卵 15</p> <p>水 45</p> <p>ロールイン油脂(対生地)30</p>	<p><工程></p> <p>ミキシング L4M3 (縦型ミキサー使用)</p> <p>捏上温度 24℃</p> <p>発酵室温(27℃75%) 20分</p> <p>大分割 1850g</p> <p>冷却(4℃) 12~18時間</p> <p>ロールイン 3つ折り2回</p> <p>冷却(4℃) 30分</p> <p>ロールイン 3つ折り1回</p> <p>冷却(4℃) 1時間</p> <p>成形 シナモンロール (生地重量60g)</p> <p>ホイロ時間(32℃80%)80分</p> <p>焼成温度 上火 210℃ 下火 210℃</p> <p>焼成時間 15分</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------