



【パン部門 優秀賞】ゴマンドパン

キャリナリー製菓調理大阪校 製菓・製パン本科2年 田岡一輝様



【材料】

- スーパーカメラ 200g
- 生イースト 5g
- 塩 3.2g
- 上白糖 14g
- 全卵 10g
- 脱脂粉乳 12g
- 無塩バター 14g
- 吸水 130g
- クレームダマンド
- アーモンドプードル・無塩バター・粉糖・全卵 / 各 30g
- パイオレット 7g
- ねりごま 12.5g
- すりごま 10g

- 洗いごま 20g

【手順】

1. バター以外を全て入れて練ってからバターを入れる
2. 練り終わったら 60分ホイロにいれ パンチして 30分ホイロへ入れる
3. 30g に分割して丸め 30分ホイロに入れる
4. 俵型に成形して 30分ホイロに入れる
5. ダマンドを上に絞り、洗いごまを乗せる
6. 上火・下火ともに 190度で 11分焼く
7. 粗熱がとれたら粉糖をふる

●ダマンドの手順

1. ポマード状のバターに粉糖を混ぜる
2. 1に振った小麦粉を入れる
3. 2に卵を数回に分けて入れる
4. 3にねりごまをいれる
5. 煎ったいりごまを4に入れる。

【企画主旨】

ごまに合う食材を考えたとき、アーモンドが合うと思いこのパンを作りました

【商品コンセプト】

おやつ感覚で食べられるパン

【商品ターゲット / ポイント】

甘さ控えめでやわらかく女性や年配の方にも食べやすくなっています。