

～ 第5回最優秀若手ブーランジェコンクール ～

一次予選についての規定と概要

【大会の目的】

レ・アンバサドゥール・デュ・パンの趣旨である次世代を担う若手の育成とバックアップ、登竜門として。

【参加資格】 2021年1月1日時点で22歳未満の方

【審査内容】

一次審査は「現物審査」となります。以下の「課題」に従い作品を作成し「提出一式」を「下記送付先」へ、ヤマト冷凍便にて日時指定しお送りください。なお、写真は名前を記載するなど分かる様にご送付ください。

※提出期日：2021年 8月10日（火）午前中必着

【課題】

Baguette バゲット 1種 2本 (長さ50cm～55cm、焼き上がり250g±10g)

・冷凍パンとレシピ提出 裏面に添付写真：全体 粉は小麦粉のみ使用可能です。クープ5本以上、粉ふりなし

Croissant クロワッサン・トラディショナル 2個 ※三日月型に曲げたもの
(焼き上がり 60g±5g)

・冷凍パン・レシピ提出・裏面に添付写真：全体

Pain Speciaux パン・スペシオ 2種類 各1個ずつ (焼き上がり 350g～450g)

・冷凍パン・レシピを提出・裏面に添付写真：全体
・パン・スペシオはリーンの生地を使って上記規定重量で自由に製造してください。生地配合も自由です。

共通規定 改良剤、フード類の使用不可

・エントリーシート、レシピは指定の書式を使用し作成してください。また、作品の写真とともに提出してください。

書類送付先・問合せ

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

mail : contact-form@ambassadeursdupain.jp

担当者 割田 (090-4622-0248)

・提出書類 受付締切 2021年 8月 10日（火）午前中必着

※提出物に関しましては返却しませんので、ご了承ください。

※梱包箱の上面、側面に「若手コンクール用」とご記入ください。

【参加費 振込先】 ※振込期限：2021年8月 6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 3,000 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。

※振込名義人は参加選手と同一名でお願いします。（過去に所属団体から複数名まとめて振込があったため）

※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下さい。

【応募条件】

- ・2021年1月1日時点で22歳未満の方
- ・日本国籍を有する方

【審査員】

レ・アンバサドール・デュ・パン・デュ・ジャポン理事・有識者

【正賞】

- ・賞状 ・トロフィー ・メダル

【副賞】

- ・アンバサドール・デュ・パン・ジャポン理事会よりスペシャルプレゼント
- ・協賛企業賞

【結果】

- ・一次審査通過者には原則メールにてご連絡致します。 8月末まで
- ・一次審査通過者は 2021年10月13日(水)～10月15日(金)に FABEX 関西@大阪で開催される本選の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ご連絡致します。

【費用に関して】

- ・コンクールにおける費用に関しましては、指定がある場合を除きすべてご自身でご負担ください。（送料・交通費・宿泊費など）

【スケジュール】

1. 参加費の振込み期限 2021年 8月6日(金)
2. 一次書類・現物到着期日 2021年 8月10日(火) 午前中
3. 一次予選（現物審査） 2021年 8月10日(火)
4. 本選出場者の発表 2021年 8月中旬頃
5. 本選についての書類送付 本選出場者の発表時に併せてお送りします。
6. 本選（実技） 2021年10月13日(水)～15日(金)期間中 前日仕込み含む2日間

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

～第5回最優秀若手ブーランジェコンクール～

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	
所属	※店名、企業名、学校名など（所属がない場合は「なし」と記載）			
住所	<input type="checkbox"/> 会社（店舗） <input type="checkbox"/> 学校 <input type="checkbox"/> 自宅 （いずれかチェックしてください） 〒			
電話番号		FAX 番号		
メールアドレス@.....			
製パン経験年数	年	か月	※2021年4月1日時点（学生の場合は在学期間）	
<p>支払証明書コピー添付欄</p>				

レシピは別紙記載例を参照して記載してください。

1. バケット（規定レシピを元に下記をご記入ください）

<レシピ> ベーカーズ%で記載のこと	<工程>

2. クロワッサン（規定レシピを元に下記をご記入ください）

<レシピ> ベーカース%で記載のこと	<工程>

3. パン・スペシオ

スペースが足りない場合は、別紙を添えてご提出ください。

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

写真添付用紙（複数枚になる場合はコピーして使用してください。）

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>食塩 2%</p> <p>砂糖 6%</p> <p>バター 5%</p> <p>脱脂粉乳 2%</p> <p>水 71%</p>	<p><工程></p> <p>ミキシング L 2 M 5 ↓ M 6 M H 1 (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 X 6 3斤型 (型比容積4.0)</p> <p>パンチタイム 25分</p> <p>成形 MLD-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（カメリア） 80%</p> <p>小麦粉（バイオレット） 20%</p> <p>生イースト 5%</p> <p>食塩 1.5%</p> <p>砂糖 12%</p> <p>バター 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 L 4 M 3 (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>
---	--