**一次予選についての規定と概要**

**第10回モンディアル・デュ・パン代表選考会**

**【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6月24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。

**【参加資格】　2025年1月1日時点で25歳以上**

**【提出課題】**

**pains courants　パン・クーロン**

**・バケットトラディショネル**

・提出本数3本　クープ５本以上　　　長さ50㎝～55㎝、作品重量250ｇ±10g

**・パンスペシオ　　１種**

提出個数　　2個　　　　　作品重量400ｇ～500ｇ　成形自由

**pâté levée feuilletée　パート　ルヴェフュィテ**

**・クロワッサン**

　提出個数5個　　　　　　　　作品重量65g±5g、湾曲形

**・バリエーション　　　１種**

提出個数　5個　　　　　　　作品重量90ｇ～100ｇ　成形自由、フィリング自由、仕上げ自由

**Respectus Panis　レスペクチュス・パニス**

**・バタール　ロン**

・提出個数3本　　　　　　　作品重量250ｇ±10g　長さ36ｃｍ～41ｃｍ　　クープ自由

**・スペシオ　２種**

　提出個数４個（2個づつ）　作品重量　400ｇ～500ｇ　　成形自由

＊すべてのパン生地にビタミンC等改良剤の使用禁止

**【作品・書類送付先】**

〒103-0016　東京都中央区日本橋小網町19-12

　　　　　　日清製粉株式会社　小網町駐在　1F　G会議室　営業企画部　施　宛

　　　　　　TEL　03-5282-8870

**※お送りいただく箱の外側に『氏名』『第10回モンディアル選考会品類』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ください**

**指定日時 　2024年6月24日（月）午前中　必着**

**【備考】**

**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。尚、作品及びルセットは本人の同意なく提出日よりアンバサドゥールデュパンデュジャポンが記事、画像等に転載できる権利を要します。**

**【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2024年10月16日(水)～18日(金)にインテックス大阪で開催される本選出場者になります。

・一次審査通過者へは、本選のプログラムおよび規定等については後日連絡致します。

**【スケジュール】**

　1.　参加費の振込み期限　　　　　2024年6月20日(月)

　2.　一次課題到着日　　　　　　　2024年6月24日(月)午前 必着

　2.　一次予選（書類と現物審査）　2024年6月25日(火)

3.　本選出場者8名の発表　　　　2024年7月末頃

4.　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。

5.　本選（実技）　　　　　　　　2024年10月16日(水)～18日(金)

**【参加費 振込先】※振込期限：2024年6月20日迄**

銀行・支店名：ペイペイ銀行　ビジネス営業部

　口座番号　　：普通　　番号6607273

　口座名　　　：シャ）レ　アンバサドール　デュ　パン　デュ　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

**【問い合わせ先】**

　　レ・アンバサドール・デュ・パン・デュ・ジャポン

　　　担当　谷口　　TEL：090-6967-0905　 e-mail　 contact-form@ambassadeursdupain.jp

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | |  | | **FAX番号** | |  | |
| **メールアドレス** | | ＠ | | | | | |
| **製パン経験年数** | |  | | | | | |
| **経　　歴** | |  | | | | | |

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

**第10回モンディアル・デュ・パン≪味覚と栄養≫**

**一次審査エントリーシート**

②

|  |
| --- |
| **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**

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

**2.クロワッサン**

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

**※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**

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

**レシピ記載例**

**１、食パン**

|  |  |
| --- | --- |
| **＜レシピ＞　ベーカーズ％で記載のこと**  小麦粉（カメリヤ）　　　１００％  生イースト　　　　　　　　　２  ｲｰｽﾄﾌｰﾄﾞ（Cオリエンタル）　０．０５  食　塩　　　　　　　　　　　２  砂　糖　　　　　　　　　　　６  マーガリン　　　　　　　　　５  脱脂粉乳　　　　　　　　　　２  水　　　　　　　　　　　　７１ | **＜工程＞**  **ミキシング　　　　　Ｌ２Ｍ５↓Ｍ６ＭＨ１**  **（縦型ミキサー使用）**  **捏上温度　　　　　　　27℃**  **発酵室温（27℃75%）　90分パンチ30分**  **分割重量　　　　　　　250ｇＸ６　３斤型**  **（型比容積４．０）**  **ベンチタイム　　　　　25分**  **成　　形　　　　　　　ﾓﾙﾀﾞｰ使用　Ｕ字詰**  **ホイロ時間（38℃85％）50分**  **焼成温度　　上火　220℃　下火　220℃**  **焼成時間　　　　　　　38分** |

**２、デニッシュ**

|  |  |
| --- | --- |
| **＜レシピ＞　ベーカーズ％で記載のこと**  小麦粉（イーグル）　　　８０％  小麦粉（ハート）　　　　２０  生イースト　　　　　　　　５  生地改良剤（ＢＢＪ）　　　０．０５  食　塩　　　　　　　　　　１．５  砂　糖　　　　　　　　　１２  マーガリン　　　　　　　１０  脱脂粉乳　　　　　　　　　３  全　卵　　　　　　　　　１５  水　　　　　　　　　　　４５  ロールイン油脂（対生地）３０ | **＜工程＞**  **ミキシング　　　　　　Ｌ４Ｍ３**  **（縦型ミキサー使用）**  **捏上温度　　　　　　　24℃**  **発酵室温（27℃75%）　20分**  **大分割　　　　　　　　１８５０ｇ**  **冷却（4℃）　　　　　 12～18時間**    **ロールイン　　　　　　3つ折り2回**  **冷却（4℃）　　　　 30分**  **ロールイン　　　　　　3つ折り1回**  **冷却（4℃）　　　　　 1時間**  **成　形　　　　　　　　シナモンロール**  **（生地重量６０ｇ）**  **ホイロ時間（32℃80％）80分**  **焼成温度　　上火　210℃　下火　210℃**  **焼成時間　　　　　　　15分** |