

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ナル
- ・提出本数 3本 クープ5本以上 長さ 50 cm~55 cm、作品重量 250 g ±10g
- ・パンスペシオ 1種
提出個数 2個 作品重量 400 g ~500 g 成形自由

pâté levée feuilletée パート ルヴェフユイテ

- ・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 90 g ~100 g 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

- ・バターロール
- ・提出個数 3本 作品重量 250 g ±10g 長さ 36 cm~41 cm クープ自由
- ・スペシオ 2種
提出個数 4個 (2個ずつ) 作品重量 400 g ~500 g 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

※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

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	〒			
	<input type="radio"/> 会社（店舗） <input type="radio"/> 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				

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

<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オリエンタル） 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×6 3斤型 (型比容積4.0)</p> <p>パンチタイム 25分</p> <p>成形 丸型-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>
--	--