

～コンクール・デュ・パントラディショナル～
(レスペクチュスパニス製法)

一次予選についての規定と概要

【コンクールの目的】

フランスの最新製法技術を広めパン業界の更なる発展と向上を目指す

【参加資格】 25歳以上、経験3年以上の製パン従事者

(パン職人・メーカーデモンストレーター 専門学校講師)

【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】

パントラディショナル部門 (レスペクチュスパニス製法)

Baguette バゲット 1種 2本 (長さ 40cm~45 cm、焼き上がり 260g ±10g)

・冷凍パンとレシピ提出 裏面に添付写真：全体

灰分0.80までの小麦粉のみ使用可能です。クープ 3本 粉ふりなし

パンスペシオ部門 (レスペクチュスパニス製法)

Pain Speciaux パン・スペシオ 2種類 2個ずつ (焼き上がり 400g ±10g)

・冷凍パン・レシピを提出・裏面に添付写真：全体

・パン・スペシオはリーンな生地を使って上記規定重量でレスペクチュスパニス製法で製造してください。生地配合も自由です。

***必ずレスペクチュスパニス製法を守る事**

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 児玉 (090-5336-6043)

・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「コンクールデュパントラディショナル」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 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】

25歳以上、経験3年以上の製パン従事者
(パン職人・メーカーデモンストレーター 専門学校講師)

【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.
----------------	-------	---	---	---	----------

コンクール・デュ・パン・トラディショナル
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"/> 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			
支払い証コピー添付欄				

レシピは別紙記載例を参照して記載してください。

1. バゲット（規定レシピを元に下記をご記入ください）

<レシピ> ベーカース%で記載のこと	<工程>

2. 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</p> <p>220℃ 下火 220℃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>
---	--