



第26回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

カリフォルニア産チーズ部門
カリフォルニアチーズ金賞



カリフォルニア・フロマージュ・レザン

ドク 野崎 桃子 氏

材料

フランスパン発酵種 (%)	
フランスパン専用粉	100
塩	2
パン酵母	0.4
モルト	0.2
吸水	69
本捏配合 (%)	
(A)ベース生地	
フランスパン専用粉	100
塩	2
パン酵母	0.7
モルト	0.2
吸水	69
フランスパン発酵種	30
(B)中生地	
(A)の生地	
赤ワイン漬けレーズン	70
サツマイモバターソテー	20
モンレージャックチーズ	20
吸水	5
(C)外生地	
(A)の生地	
ローストグルミ	15
吸水	3
包み込み材料(1個あたり)	
サイコロバター	16g
白胡麻	15g
焼成前処理(1個あたり)	
コルビージャックチーズ	35g
焼成後処理(1個あたり)	
ハチミツバター	10g
赤ワイン漬けレーズン (%)	
カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン	10
サツマイモバターソテー (%)	
サツマイモダイス	100
ハチミツ	30
無塩バター	10
サイコロバター (%)	
有塩バター	100
ハチミツ	30
ハチミツバター (%)	
無塩バター	50
ハチミツ	50

工程

フランスパン発酵種

ミキシング	L3分(オートリーズ30分) L5分H30秒
捏上温度	23℃
発酵時間	[温度27℃ / 湿度75%] 90分発酵後、6℃で18時間冷蔵

本捏

ミキシング	(A)ベース生地：L3分(オートリーズ15分) ↓(フランスパン発酵種) (B)中生地：(A)の生地(1,400g)、赤ワイン漬けレーズン(700g)、 サツマイモバター(200g)、水(50g)を混ぜる (C)外生地：(A)の生地(620g)、ローストグルミ(150g)、水(30g)を混ぜる
捏上温度	24℃
発酵時間	[温度27℃ / 湿度75%] 30分パンチ30分
分割重量	中生地: 120g×2個 外生地: 35g×2個
ベンチタイム	25分
成形	1) 中生地を15cm程度の長方形に伸ばす 2) サイコロバターを4粒乗せ包む 3) 2)を外生地に包み、20cmに伸ばす(同様のものをもうひとつ作る) 4) 縦目に沿ってカットを入れる(両サイドは残す) 5) 4)を十字におき、両サイドから交互に編む 6) 白胡麻を付けて布取りする
ホイロ条件/時間	[温度27℃ / 湿度75%] 60分
焼成前処理	生地を天板に移し、コルビージャックチーズ(25g)を乗せる
焼成温度/時間	[上火:230℃ / 下火:200℃] ※スチーム有 窯入れ10分後 [上火:220℃ / 下火:190℃] 23分
焼成後処理	焼成後、ハチミツバターを塗る

赤ワイン漬けレーズン

一週間以上毎日混ぜながら漬け込む

サツマイモバターソテー

1. フライパンにサツマイモダイス、ハチミツ、無塩バターを入れて火にかける
2. 水気が無くなってきたら、火を止める

サイコロバター

1. 有塩バターとハチミツを合わせ、バットに広げ、-20℃の冷凍庫で冷やす
2. 冷えたら、1cm角のサイコロ状にカットする(1個2g)

ハチミツバター

ハチミツと無塩バターを合わせておく

ローストグルミ

1. 160℃のオーブンで40分ローストする
2. メッシュの粗い裏ごし器で渋皮を取る



カリフォルニア・レーズン協会