



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大賞、消費者推薦賞



3 種チーズと彩り野菜のミルフィーユ ～ふるさとの味～

ラ・タヴォラ・ディ・オーヴェルニュ 松岡 瞳 氏

材料

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	70
米粉	30
塩	2
インスタントドライイースト	0.2
モルト	0.3
吸水	72

折り込み用バター

30

仕上げ用材料(1 個あたり)

オリーブオイル	適量
エダムチーズ	3g

サンド用材料(1 個あたり)

きんぴらレンコン	30g
きんぴら人参	27g
カリフォルニア・レーズン	28g
モントレージャックチーズ	20g
スライスかぼちゃ	30g
冷凍剥き枝豆	12g
IQF モッツアレラチーズ	20g

きんぴらレンコン、ニンジン

レンコン(水煮)	100g
人参	100g
<a>	
酒	15g
濃口醤油	15g
砂糖	5g
みりん	15g
和風調味料(カツオ)	3g
胡麻油	適量
カット唐辛子	適量
白胡麻	適量

アリゴ(%)

ジャガイモ	30
モントレージャックチーズ	10
IQF モッツアレラチーズ	15
牛乳	6
バター	2
摺りおろしニンニク	0.5
黒胡椒	適量

チーズせんべい(1 個あたり)

モントレージャックチーズ	5g
チェリートマト	4g

工程

本捏

ミキシング

L3 分(オートリーズ15 分) L5 分H1 分

捏上温度

23℃

発酵時間

[温度27℃ / 湿度75%]

90 分パンチ後5℃の冷蔵庫で12 時間

分割重量

1,700g -6℃で冷やす

成形/折り込み

- 1) 生地でバターを包み、3 つ折り2 回
 - 2) 幅32cm 厚さ3mm に伸ばす→休ませる
 - 3) 長方形を3 等分にした中央部に具材を乗せていく…下図(B)

(A)	(B)	(C)
-----	-----	-----

[下の層] きんぴらレンコン(300g)→きんぴら人参(270g)→カリフォルニア・レーズン(140g)→モントレージャックチーズ(200g)
 - 4) (B)の上に(C)の生地を被せ、具材を乗せていく

[上の層] スライスかぼちゃ(300g)→剥き枝豆(120g)→カリフォルニア・レーズン(140g)→IQF モッツアレラチーズ(200g)
 - 5) 4)の上に(A)の生地を被せる
 - 6) 四角の端を切り落とし、10cm×10cm にカット
 - 7) 四隅に竹串を刺してホイロに入れる

[温度29℃ / 湿度75%] 60 分
- 焼成前処理**
エダムチーズ(3g)を散らす
- 焼成温度/時間**
[上火:230℃ / 下火:230℃] ※スチーム有 30 分
窯入れ後5 分で[上火:200℃ / 下火:210℃]に下げて天板する
- 仕上げ**
オリーブオイルを塗る
アリゴ(10g)を乗せて、チーズせんべいを飾る

カリフォルニア・レーズンの下処理

カリフォルニア・レーズンにお湯をかけ、さっと洗う

きんぴらレンコン、人参

1. レンコンと人参を薄くスライスする
2. 胡麻油で唐辛子を炒め、レンコンと人参を加え炒める
3. 混ぜ合わせておいた<a>を加え、水分が無くなるまで煮詰める
4. 白胡麻を振り合わせる

スライスかぼちゃ

洗ったかぼちゃを薄くスライスする

アリゴ

1. ジャガイモの皮を剥き、加熱してマッシュする
2. フライパンにバター、摺りおろしニンニクを入れ、香りが出るまで炒める
3. モントレージャックチーズ、IQF モッツアレラチーズと牛乳を加え、溶けるまで混ぜる
4. 3. に1. を加え、よく伸びるまで混ぜる
5. 黒胡椒を入れ混ぜ合わせる

チーズせんべい

1. 天板にモントレージャックチーズを乗せ、上にチェリートマトを乗せる
2. 230℃のオーブンで5～6 分ほど、パリパリに焼く



カリフォルニア・レーズン協会