



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特別賞



フロマージュ・フルール ～レーズンとパプリカのヴィネグレット添え～

広島アンデルセン 堀田 圭介 氏

材料

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	90
中力粉	10
パン酵母	0.5
モルト	0.3
塩	2.2
リキッドルヴァン	11
ピーカンナッツ	22
レーズンピューレ(赤ワイン)	8
吸水	67.5
レーズン処理(アップルティー)	40

包み込み材料(1個あたり)

モンレージャックチーズ	26g
ペッパージャックチーズ	12g
レーズンパプリカヴィネグレット	15g

焼成前処理(1個あたり)

コルビージャックチーズ	4g
-------------	----

焼成後処理(1個あたり)

レーズンパプリカヴィネグレット	12g
コルビージャックチーズ	12g

リキッドルヴァン(%)

元種	50
フランスパン専用粉	100
吸水	100

レーズンピューレ(赤ワイン)(%)

カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン	50

レーズン処理(アップルティー)(%)

カリフォルニア・レーズン	200
アップルティー茶葉	2
熱湯	100
レモン果汁	10

レーズンパプリカヴィネグレット(%)

カリフォルニア・レーズン	120
グレープシードオイル	40
白バルサミコ酢	20
赤パプリカ	50
黄パプリカ	30
レッドオニオン	20
塩	3
砂糖	1
ブラックペッパー	0.5
イタリアンパセリ	5

工程

本捏

ミキシング L3分(オートリーズ15分) ↓(パン酵母) L1分 ↓(リキッドルヴァン) L2分
↓(塩) L2分H0.5~1分 ↓(ピーカンナッツ) L30秒

捏上温度 25℃

発酵時間 [温度27℃ / 湿度75%]

90分後パンチ時にレーズン処理(アップルティー)を折り込み、30分

分割重量 130g

パンチタイム 20分

成形

- 1)生地を麺棒で伸ばす
- 2)モンレージャックチーズ(26g)、ペッパージャックチーズ(12g)、レーズンパプリカヴィネグレット(15g)を乗せ、円形に包む
- 3)8ヶ所にカットを入れ、花形に成形する

ホイロ条件/時間 [温度32℃ / 湿度80%] 45分

焼成前処理 形を整え、コルビージャックチーズ(4g)を乗せる

焼成温度/時間 [上火:215℃ / 下火:195℃] ※スチーム有14~15分

焼成後処理 焼成後、レーズンパプリカヴィネグレット(12g)、コルビージャックチーズ(12g)を全体に載せて、もう一度窯入れして3分間焼成

リキッドルヴァン

ミキシング L4分
6時間室温に置き、24時間冷蔵後に使用

レーズンピューレ(赤ワイン)

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、赤ワインに一晩漬ける
2. フードプロセッサーで、ピューレ状にし、ザル濾す

レーズン処理(アップルティー)

1. 熱湯に茶葉を入れてアップルティーを作る
2. 粗熱が取れたら、水洗いしたカリフォルニア・レーズン、レモン汁を入れて冷蔵で一晩漬ける
3. 使用前にザル上げし、水気を切る

ピーカンナッツ

ピーカンナッツは200℃のオーブンで3分間ローストしておく

レーズンパプリカヴィネグレット

1. 白バルサミコ酢に塩、砂糖、ブラックペッパーを溶かしておき、グレープシードオイルを混ぜ合わせる
2. みじん切りした赤・黄パプリカ、レッドオニオン、イタリアンパセリと水洗いしたカリフォルニア・レーズンを加えて、冷蔵で一晩おく
3. 使用前にザル上げしておく



カリフォルニア・レーズン協会