

California Raisin Gold Prize

カリフォルニア・レーズン金賞

All Scratch Products Category

オールスクラッチ製品部門

■ラムレーズン&バターのブリオッシュフーガス
〜プレッツェルザルトとチェダーを添えて〜
Rum Raisin & Butter Brioche Fougasse,
Served with Pretzels Salt and Cheddar

■宮崎 義仁 / Yoshihito Miyazaki

■スカイプロバンスベーカリー&カフェ / Sky Provence Bakery & Café



◁ 材料 ▷

●生地: %

強力粉……………100
セミドライイースト……………1.2
塩……………2
グラニュー糖……………11
卵黄……………8
練乳……………5
無塩バター……………15
吸水……………58
ラムレーズン……………60

●ラムレーズン: %

カリフォルニア・レーズン…114
ダークラム……………11.1

●フィリング: %

ラムレーズン……………65.1
無塩バター……………32.6
ソフトクリームチーズ……………32.6
ダークラム……………3.3
チェダーチーズ: シュレッド…32.6

●仕上げ材料: %

塗り玉……………16.3
プレッツェルザルト……………1

◁ 工程 ▷

●本捏

ミキシング L3分H3分↓(バター) L3分H3分↓(ラムレーズン) L1分
捏上温度 25℃
発酵条件/時間 [温度23℃/湿度50%] 40分
分割重量 80g 丸め

翌日まで冷蔵4℃保存(8時間以上)

成形

- 1) 生地をフーガス成形、直径20cmに丸く伸ばす
- 2) その反面にフィリングを塗り、チェダーチーズをかける
- 3) 半面を折り返して閉じ、半月アーモンド形に整える
- 4) 中央よりカードで5か所、フーガスの切れ込みを入れていく
- 5) 切れ込みを蛇腹のように広げフーガス(葉形)に整える
- 6) 両側を5か所ずつ、ハサミでエピカットする

ホイロ条件/時間

無し

焼成前処理

- 1) 前面に塗り玉
- 2) プレッツェルザルトを前面に散らす

焼成温度/時間

[上火: 220℃/下火: 200℃] 10分〜

●ラムレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンを洗って絞る
- 2) ダークラムを加えて、一晩寝かせる(8時間〜)

●フィリング

- 1) ラムレーズン以外の材料をボウルで混ぜて、冷蔵保存(8時間〜)
- 2) 翌日ラムレーズンは投入する