

California Raisin The Finalist Award
カリフォルニア・レーズン入選

The Retail Product Category
リテール商品部門(RB部門)

The 34th California Raisin Bakery New Product Development Contest
第34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

Apéro Moments – Dark Beer Raisins & Parmesan –
アペロしようよ。～黒ビールレーズンとパルメザン～



アペリティフというフランスの文化をもっと日本に取り入れたいという想いが 歳を重ねるにつれて強くなっています。大切な人とのたわいのない会話こそがストレス社会の中で必要だと思うのです。そのアペリティフの場に このパンで会話が弾むような形と食感、組み合わせに工夫を凝らしました。どうしても甘い系のものになり兼ねないレーズンを 黒ビールと合わせることで甘さを抑え また瑞々しさを 表現するために黒ビールにカンテンを合わせて焼き レーズンの中に黒ビールを閉じ込めました。合わせるパン生地に発酵豆乳クリームを練りこみ レーズンの柔らかさを感じられるように。包むパン生地には豆乳バターを折り込み 表面にはパルメザンチーズを張り付け カリカリサクサクに。形はパン切りナイフがなくとも 手で千切れるようにハサミを入れて 表面積を大きくし、焼成時間を減らす工夫をしています。食べるとチーズのコクと塩味に折り込み生地のサクサク感を感じ 柔らかな豆乳クリーム生地で包み込まれた 黒ビールをたっぷり吸ったレーズンの瑞々しさと 苦みと果実感を感じられる。バターやクリームチーズを使うと 表面のパルメザンチーズやレーズンが ぼやけてしまいましたが 豆乳クリームと豆乳バターを使うことで パルメザンチーズのコクとレーズンの果実感を 前面に押し出しました。

材料／配合

フランスパン専用粉…………… 100
インスタントドライイースト…………… 0.6
モルトパウダー…………… 0.3
水…………… 67

L3M6 捏ね上げ温度24℃
30分室温において 8℃でオーバーナイト。

「発酵豆乳クリーム生地」
白生地…………… 100
発酵豆乳クリーム…………… 20

「豆乳バター生地」
白生地…………… 100
豆乳バター…………… 28
4つ折り×3つ折り×3つ折り

「黒ビールレーズン」
カリフォルニアレーズン…………… 100
黒ビール…………… 33
カンテン…………… 1
トレハロース…………… 1

レーズンはぬるま湯で洗い(2回)
最後 水で洗って軽く絞しておく。

黒ビールにカンテン、トレハロースを溶かし
火にかけて沸騰すると火を止めて
洗ったレーズンを入れて
バットに流しいれて薄くなるように広げ
ラップをかけて冷蔵しておく。

工程

ミキシング L3M6
捏ね上げ温度 25℃
捏ね上げ後 豆乳バター用と発酵豆乳クリーム用に分け 発酵豆乳クリームを練りこむ。
室温(22℃)で30分置き 8℃の冷蔵庫でオーバーナイト。

「豆乳バター生地」
4×3で2時間休ませ、3つ折り入れて最終3mm

30cm×70cmの大きさに伸ばし
横4等分、縦6等分にカットし麺棒で伸ばしておく。

「発酵豆乳クリーム生地」
発酵豆乳クリームを練りこんだ生地960gを薄く伸ばし
冷えてシート状になった黒ビールレーズンを670g乗せて
3つ折り1回で2時間休ませ、3つ折り入れて最終5mm

横4等分、縦6等分にカットして、長い面同士合わせて筒状に。

豆乳バター生地で発酵豆乳クリーム生地を包み
布取りして
30℃75%のホイロに30分。

ホイロ後、霧を吹いて
パルメザンチーズを張り付け
鉄板に乗せ
ハサミでカット入れて焼成。

上火240℃
下火220℃

スチーム入れて15分。