

第15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
消費者推薦優秀賞



レーズンのハーブ風味 パピヨット仕立て

(株)サンジェルマン 齋藤 豊氏

配合

レーズン起こし種 (%)

カリフォルニア・レーズン…………… 100
蒸留水…………… 250

元種 (%)

起こし種（濾したもの）…………… 67
内麦粉（フランスパン用）…………… 100
モルト…………… 0.4

シェフ (%)

元種…………… 100
内麦粉（フランスパン用）…………… 100
水…………… 62～

本捏 (%)

内麦粉（フランスパン用）…………… 80
シェフ…………… 32
海塩…………… 2
上白糖…………… 2
ハーブオリーブオイル…………… 8
ベーコン（7mm角）…………… 12
漬け込みレーズン…………… 65
水…………… 60
タイム（フレッシュ）…………… 適量

漬け込みレーズン

カリフォルニア・レーズン…………… 600g
バルサミコ酢…………… 18g
レモン皮…………… 2g
お湯（50℃程度）…………… 48g

ハーブオリーブオイル

エクストラバージン
オリーブオイル…………… 300g
にんにく…………… 24g
パセリ…………… 12g
オレガノ…………… 6g
バジル…………… 12g

ハーブチーズ

クリームチーズ…………… 300g
パルメザンチーズ…………… 120g
ハーブオリーブオイル…………… 30g
ナツメグ…………… 0.8g



レーズンのハーブ風味 パピヨット仕立て

工程

レーズン起こし種

密閉容器の中で3日間（30℃）発酵させる。途中、1日に2回程度攪拌し、十分に発泡が始まったら使用する。

元種

濾過した起こし種に、モルトを溶解し、内麦粉を加えて混捏する。（L4分）

発酵：24℃、24時間。

※種は、硬さを調整して発酵を整える。

シェフ

発酵した種を、細かく千切りし、内麦粉と混ぜ、水を加えて混捏する。（L4分）

発酵：18℃、24時間。

※必要に応じて、このシェフ配合で、2～3回継いで使用する。

本捏

レーズン
ミキシング…………… L5分MH8分↓L1分MH1分
捏上温度…………… 24℃
フロアタイム…………… 120分（24℃）
分割重量…………… 300g
※手粉を振った麺台の上で、生地を均一の厚さにして切る。

ベンチタイム…………… 15分

- 成形……………
1. 軽く生地を引っ張り、長方形に整える。
 2. 中央にハーブチーズ（40g）を絞り、生地の上を数箇所止める。
 3. パラフィン紙にのせて、生地の上と内側にハーブオイルを塗る。
 4. 水に十分に浸したタイム1枝を、生地の上にのせる。
 5. 紙を2つ折りにして、端から折り曲げて閉じる。

ホイロ条件…………… 27℃／自然ホイロ

ホイロ時間…………… 30～60分

焼成温度…………… 230℃

焼成時間…………… 16～18分

漬け込みレーズン

1. レーズンは、蒸したものを使用する。
2. 温かいうちに、バルサミコ酢とレモン皮を混ぜ合わせる。
3. 粗熱がとれたら、お湯を加えてよく混ぜる。
4. 厚手のビニール袋を入れて、脱気して、室温で1週間以上漬け込む。

ハーブオリーブオイル

1. オリーブオイル以外の材料は、みじん切りする。
2. みじん切りした材料をよく混ぜ合わせ、オリーブオイルを加える。
3. よく混ぜ合わせたら、一晩寝かせる。

ハーブチーズ

1. クリームチーズを室温にして、柔らかくしておく。
2. パルメザンチーズをすり下ろして粉状にしておく。
3. すべての材料を混ぜ合わせて滑らかにしておく。