

# 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

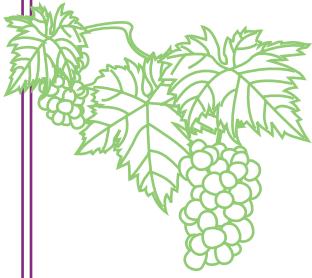
エクストラバージン	
オリーブオイル	300g
にんにく	24g
パセリ	12g
オレガノ	6g
バジル	12g

#### 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



カリフォルニア・レーズン協会



# 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

ミキシング…………… L5分MH8分↓L1分MH1分  
レーズン

捏上温度…………… 24℃

フロアタイム…………… 120分（24℃）

分割重量…………… 300g

※手粉を振った麵台の上で、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、生地の端を数箇所止める。

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摺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。

