

# 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 鉄人大賞



## デリスレザン (有) K.YOKOYAMA 横山 暁之介氏

### 配合

#### レーズンリキッド配合 (%) —

配合1	
カリifornia・レーズン	100
水	200
モルト	2
グラニュー糖	10
配合2	
1の濾液	100
フランスパン用粉	100
配合3	
2の生地	100
フランスパン用粉	100
水	100

#### クロワッサン生地 (%) —

フランスパン用粉	20
小麦粉（フランス産）	20
石臼挽粉	30
高タンパク粉	30
海塩（フランス産）	2.4
モルト	0.6
イースト	3
インスタントイースト	0.5
スキムミルク	5
グラニュー糖	6
無添加ショートニング	5
水	46
折り込み用発酵バター	50
レーズンリキッド	20

#### レーズンチャツネ —

レーズンペースト	1,000g
おろしガーリック	15g
おろし生姜	15g
粒マスター	15g
りんご酢	1,000g
三温糖	500g
塩	8g
レモンジュース	20cc
ブラックペッパー	2g
チリパウダー	2g
ローリエ	1枚

#### レーズンカレーペースト —

カリifornia・レーズン	1000g
玉ねぎ（薄切り）	8個
トマトペースト	100g
セミドライトマト	100g
カレーパウダー	20g
ブラックペッパー	2g
チリパウダー	2g
おろしガーリック	20g
おろし生姜	20g
カレーペースト	1000g

#### 野菜のサルピコン (%) —

インゲン	100
ズッキーニ	100
ピメント	100
クルミ	20
松の実	10
ミモレットチーズ	20
オリーブオイル	少々

#### 野菜のパテ (%) —

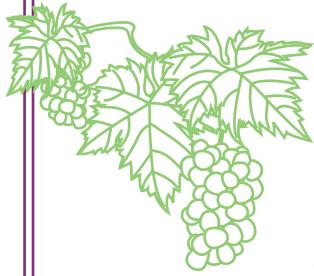
牛挽肉	70
豚挽肉	30
全卵	6
ケチャップ	5
白ワイン	1
生クリーム	1
塩	0.2
ナツメグ	0.1
ブラックペッパー	0.3
カルダモン	0.02
パン粉	10
オニオンソテー	20
野菜のサルピコン	80

#### 仕上げ材料 —

グリッシーニ	少々
卵液	少々
ナバージュ	少々
ピスタチオ	少々
セミドライチップ	少々



カリifornia・レーズン協会



# デリスレザン

## 工程

### レーズンリキッド

配合1 全ての材料を混ぜ、72時間程度おく。1日2回混ぜる。泡と一緒にレーズンが浮いたら濾す。

配合2 配合1の濾液と粉を合わせて、24時間発酵させる。

配合3 1. 配合2の生地と粉、水を合わせて、10～12時間発酵させる。  
2. 3～4日繰り返す。pH4.0微酸味のフルーティな香りになれば使用。  
3. 冷蔵0～2℃で熟成させて使用する。

### クロワッサン生地

ミキシング ..... L 6分  
捏上温度 ..... 22℃  
捏ね上げ後、1,700gに大分割し、0℃のリタードで、18時間。  
折り込み ..... 3つ折り3回  
最終生地厚、3.5mm、13cmの正三角形にカット。  
発酵条件 ..... 27℃／75%  
成形 ..... 1. 正三角形にカットした生地を3方向に軽く引っ張り伸ばす。  
2. 中央にレーズンチーズをのせ、野菜のパテをチャツネの上におく。  
3. パテの上に、レーズンカレーペーストをのせ、生地で包み、トップをグリッセーで止める。  
ホイロ条件 ..... 27℃／70%  
ホイロ時間 ..... 60分  
焼成前作業 ..... 卵液を塗る。  
焼成温度 ..... 230℃  
焼成時間 ..... 18分  
仕上げ ..... トップに軽くナバージュを塗り、刻んだピスタチオを飾り、ローストしたセミドライチップを付け合わせる。

### レーズンチャツネ

1. 三温糖とリンゴ酢を合わせて煮詰める。
2. スパイス類を加え混ぜ、レーズンペーストを加え、ジャム状に煮詰める。

### レーズンカレーペースト

1. 玉ネギの薄切りを茶色くなるまで、炒める。
2. スパイス類、他を加え混ぜ、カレーペーストを加え、さらに炒める。
3. 最後に、レーズンを加え、さっと火を通す。

### 野菜のサルピコン

1cm角に切った野菜類をオリーブオイルで炒めて、松の実、チーズと合わせる。

### 野菜のパテ

1. 全ての材料を、粘りができるまで混ぜ合わせる。
2. 野菜のサルピコンと、100% : 80%の割合でざっくりと合わせる。
3. 50gに丸めて、230℃のオーブンで、8分焼く。

