

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	
カリフォルニア・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
粒マスタード……………	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 —

カリフォルニア・レーズン…	1000g
玉ネギ (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
ナパージュ……………	少々
ピスタチオ……………	少々
セミドライチップ……………	少々

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. 中央にレーズンチェツネをのせ、
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
シーニで止める。

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…………… トップに軽くナパージュを塗り、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。