カリフォルニア・レーズンを使った
ハロウィン製品アイデアセミナー

ごろごろかぼちゃチーズ

(株)ポンパドウル　立木 理恵子氏

配合

生地1 (%)

強力粉	100
砂糖	2
塩	2
インスタントドライイースト	0.8
ショートニング	8
吸水	62

ごろごろかぼちゃチーズ用生地 (g)

1の生地	1,000
カリフォルニア・レーズン	200
栗かぼちゃ	300
※オリーブオイル	20
※ブラックペッパー	少々
ペッパージャックチーズ	150

※かぼちゃとオリーブオイルを合わせて、ブラックペッパーをまぶしておく

工程

ミキシング……L 7分M5分

捏ね上げ後、パンプキンブレッドの皮生地用のプレーンな生地と、ごろごろかぼちゃチーズ用の生地を分ける

捏ね上がった生地にレーズンとペッパージャックを混ぜる

生地を上げ、スケッパーで切り刻みながらかぼちゃと混ぜていく

生地は完全につながらなくてよい

捏上温度……27℃

発酵時間……60分パンチ30分

分割重量……120g

成形……1．軽くガスを抜き、スケッパーで4本カットを入れ、アトランダムにまとめる

2．上部に粉をつけ、布取りする

ホイロ時間……（30℃、75%）40分

焼成時間……（230℃、前蒸気）15分