



2008年 カリフォルニア・レーズン パン&菓子技術セミナー

～夏に美味しいカリフォルニア・レーズン製品～



チーズとレーズンのフォカッチャ

(株)浅野屋 平和生氏

配合

フランスパン専用粉	100%
セルブランジュリー（食塩）	1.8%
セミドライイースト（赤）	0.4%
モルト	0.2%
ターメリック	0.1%
ガラムマサラ	0.3%
吸水	75%
タレツジョ	15%
ゴルゴンゾーラ	7.5%
ほうれん草	10%
パイナップル	20%

カリフォルニア・レーズン

（白ワイン漬け※） 40%

※レーズンに対し、30%の白ワインを使用

（漬込期間：1ヶ月）

工程

ミキシング

レーズン

L 6分、M 4分 ↓ L 2分

捏上温度

23℃

発酵時間

60分 パンチ 60分 パンチ 60分 パンチ 60分
1回目のパンチでチーズ、ほうれん草を均等に挟む

分割重量

2,400g

成形

分割した生地を鉄板に載せておき、30分程度放置
その後均等な厚さに延ばす

ホイロ

80分（28℃、85%）

窯入れ前

ホイロを取った生地にオリーブオイルを塗り
パイナップルを載せ、その部分を埋め込む

焼成

220℃、25分

仕上げ

焼成後、オリーブオイルを塗り、16等分