



第20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

特別協賛部門(アメリカ乳製品輸出協会)
アメリカンチーズ大賞



Aperitif Raisin

サンジェルマン 野村 聡氏

配合

老麺 (%)	
フランスパン専用粉	100
インスタントドライイースト	0.6
モルト	0.4
食塩	2
吸水	68
ポーリッシュ種 (%)	
フランスパン専用粉	30
インスタントドライイースト	0.1
ハチミツ	0.1
老麺	15
吸水	35
本捏生地 (%)	
フランスパン専用粉	70
インスタントドライイースト	0.4
食塩	2
モルト	0.4
ハーブオイル	7
吸水	35
ポーリッシュ種	全量
白ワイン漬けレーズン	全量
白ワイン漬けセミドライマト	全量
バジル (フレッシュ)	2
アメリカンモッツアレラ (ダイス)	30
仕上げ/飾り (一個あたり)	
コルビージャックチーズ	30g
イタリア産岩塩	0.3g
ハーブオイル	3g
ドライバジル	0.1g
白ワイン漬けレーズン (粉1kg分)	
カリフォルニア・レーズン	700g
白ワイン	70g
白ワイン漬けセミドライマト (粉1kg分)	
セミドライマト	120g
白ワイン	12g
ハーブオイル (%)	
EXバージンオリーブオイル	100
ローズマリー	1
タイム	2
ローリエ	2
にんにく	0.5

工程

老麺工程

ミキシング	L6分M2分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/75%、60分パンチ60分
冷却	冷蔵5℃で、オーバーナイト

ポーリッシュ種工程

ミキシング	手捏ね
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/75%、60分
冷却	冷蔵5℃で、オーバーナイト15時間程度
※老麺は小さく切って吸水に20分程度漬けて柔らかくしておく	

本捏生地工程

前処理	バジルは手で軽くちぎっておく レーズン・セミドライマト・バジル
ミキシング	L5分M6分↓L2分
捏上後、直ちに麺棒で生地を伸ばし、アメリカンモッツアレラを折り込む3つ折り2回	
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/75%、60分パンチ(3つ折り) 30分
分割重量	150g
ベンチタイム	20分
成形	1 生地を長方形に整える 2 生地のとじ目部分にハーブオイルを塗り、手前から折るようにして巻いていく 3 とじ目を下にして、キャンバスにのせる
ホイロ条件/時間	28℃/75%、50分
焼成前処理	1 とじ目を上にして鉄板に移す 2 コルビージャックチーズ(30g)のをせ、イタリア産岩塩(0.3g)を散らす
焼成温度/時間	230℃(スチーム)、23分
焼成後、ハーブオイル(3g)を塗り、ドライバジル(0.1g)を散らす	

白ワイン漬けレーズン工程

- 1 カリフォルニア・レーズンを蒸し、白ワインを振りかける
- 2 冷蔵保管し、3日間以上漬け込む

白ワイン漬けセミドライマト工程

- 1 セミドライマトを湯通しし、白ワインを振りかける
- 2 冷蔵保管し、3日間以上漬け込む

ハーブオイル工程

- 1 鍋にEXバージンオリーブオイル、手で軽くちぎったハーブ類とにんにくを入れ火にかけ、160℃で5分位加熱する
- 2 常温保管し1週間以上ハーブ類、にんにくを漬け込み、オリーブオイルに香りを移す
- 3 ザルでハーブ類、にんにくを濾して使用する



カリフォルニア・レーズン協会