



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)
アメリカンチーズ金賞



フロマージュ・カレースン

東京ボンパドウル 赤松 昭子氏

配合

冷蔵中種 (%)

フランスパン専用粉	100
食塩	2
インスタントドライイースト	0.8
モルト	0.2
吸水	68

カレー風味レーズン生地 (%)

フランスパン専用粉	100
食塩	2
インスタントドライイースト	0.8
モルト	0.2
カレー粉	3
吸水	68
ペッパージャックチーズ	10
カリフォルニア・レーズン	100
冷蔵中種	20

仕上げ/飾り (一個あたり)

アメリカンクリームチーズ	15g
セージ	4g

人参マリネ (%)

人参	100
オリーブオイル	20
食塩	1

人参フロマージュ (%)

人参マリネ	100
アメリカンクリームチーズ	100

工程

冷蔵中種工程

ミキシング	L7分M3分
捏上温度	25℃
発酵条件/時間	27℃/75%、60分
	※冷蔵中種用に400gを取り、乾燥しないようにビニールで包む
	4℃の冷蔵庫で12～18時間保管する
	残りは皮生地とする

カレー風味レーズン生地工程

	冷蔵中種 ペッパージャック レーズン
ミキシング	7分↓M4分↓L2分↓M2分
捏上温度	25℃
発酵時間	28℃/75%、30分パンチ30分パンチ30分
分割重量	カレー風味レーズン生地320g
	皮生地80g
ベンチタイム	28℃/75%、20分
成形	1 カレー風味レーズン生地を15cmの三角形に麺棒で伸ばす 2 人参フロマージュ(50g)を包み、12cm×厚さ4cmの三角形にする 3 皮生地を麺棒で15cmの三角形に薄く伸ばす 4 皮生地にとじ目を下にして成形したカレー風味レーズン生地をのせる 5 表面に人参マリネ(60g)をのせる 6 皮生地の内側にオリーブオイルを塗り、包む 7 キャンバス布に表を上にして並べる

ホイロ条件/時間	30℃/75%、60分
焼成前処理	スリッピーラーに移す
焼成温度/時間	上火:220℃/下火:210℃(スチーム) 15分後、上火:210℃/下火:210℃、10分
仕上げ	1 粗熱がとれたら、柔らかくしたクリームチーズ(15g)をスプーンでのせる 2 クリームチーズの上にセージ(4g)をのせる

人参マリネ工程

- 1 1mmの細切りにした人参に食塩をふる
- 2 オリーブオイルに人参を漬けて12時間おく

人参フロマージュ工程

常温に戻して柔らかくしたクリームチーズに人参マリネを混ぜる