



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)
アメリカンチーズ特別賞



ショソン・オ・コルビージャック・レザン

ドンク 権野 亮介氏

配合

天然酵母種 (シェフ) (g)

1の種	ライ麦全粒粉	300
	フランスパン専用粉	300
	水	300
	食塩	3
	モルト	3
2の種、3の種	1の種、2の種	300
	フランスパン専用粉	300
	水	130
	食塩	1.5
	モルト	2
4の種	3の種	300
	フランスパン専用粉	300
	水	130
	食塩	1.5

自家培養発酵種 (%)

返り種	天然酵母種 (シェフ)	1
	フランスパン専用粉	5.5
	水	2.8
仕上げ種	返り種	9.3
	フランスパン専用粉	13.5
	ライ麦全粒粉	5
	水	9.5

本捏生地 (%)

	フランスパン専用粉	100
	パン酵母	0.2
	食塩	2.5
	モルト	0.2
	吸水	88
	自家培養発酵種	30
	白ワイン漬けレーズン	45
	ロースト済みクルミ	10
	(1個あたり)	

	コルビージャックチーズ	30g
	クリームチーズフィリング (g)	
	アメリカンクリームチーズ	400
	バジルペースト	80
	ブラッグオリーブ (刻み)	20
	白ワイン漬けレーズン (%)	
	カリフォルニア・レーズン	100
	白ワイン	10

工程

天然酵母種 (シェフ) 工程

1～3の種 全ての材料を混ぜ合わせる 保管温度 25℃、22時間発酵

4の種 全ての材料を混ぜ合わせる 保管温度 25℃、12時間発酵
以降、4の種の作業を2～3回繰り返す

自家培養発酵種 工程

返り種	ミキシング	L8分
	捏上温度	24℃
	発酵条件/時間	27℃/75%、7時間
仕上げ種	ミキシング	L8分
	捏上温度	24℃
	発酵条件/時間	27℃/75%、2時間後、5℃で一晩冷蔵

本捏生地 工程

ミキシング L2分(オートリーズ15分)L3分LM6分↓LM5分↓L1分
吸水18% レーズン・クルミ
※水は70%でスタート、残り18%を少しずつ足す

捏上温度 22℃

発酵時間 27℃/75%、60分パンチ60分パンチ30分パンチ30分

1 1回目のパンチでクリームチーズフィリングを3つ折り2回で折り込む

2 2回目のパンチは3つ折り1回

3 3回目のパンチは生地をロール状に巻く

分割重量 150g 幅6cm×長さ15cmにカット

成形 カット後、断面を上にしてキャンバスシートにのせる

ホイロ条件/時間 28℃/75%、50分

焼成前処理 焼成直前にコルビージャックチーズ(30g)をのせる

焼成温度/時間 上火:250℃/下火:240℃に設定

窯入れ直後、上火:230℃/下火:220℃、20～25分

クリームチーズフィリング 工程

クリームチーズを室温に戻し、バジルペーストと合わせ、最後にブラッグオリーブを潰れないように混ぜる

白ワイン漬けレーズン 工程

カリフォルニア・レーズンに白ワインを入れ、3日間以上漬ける

ロースト済みクルミ 工程

クルミは160℃のオーブンで30分ローストする



カリフォルニア・レーズン協会