



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)
消費者推薦賞



ブリオッシュ・サレ・オ・レザン

ドンク 石田 健郎氏

配合

本捏生地 (%)

強力粉	100
上白糖	7.5
食塩	2
牛乳	35
パン酵母	3
加糖卵黄	12.5
全卵	30
無塩バター	50
バルサミコ酢漬けレーズン	70
ペッパージャックチーズ	20
ベーコンビッツ	20
ドライマト	10

(1個あたり)

濃縮赤ワイン漬けレーズン	10g
コルビージャックチーズ	40g
熟成チェダーチーズ	10g
ドライパセリ (刻み)	少々

バルサミコ酢漬けレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	50
ザンテ・カラント	50
バルサミコ酢	8

濃縮赤ワイン漬けレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	50
ザンテ・カラント	50
濃縮赤ワイン	8

工程

本捏生地工程

	ペッパージャック ベーコンビッツ バター ドライマト バルサミコ酢漬けレーズン
ミキシング	L2分M6分H3分↓M3分↓L2分↓L2分H30秒 生地が出来上がったなら皮生地をとり、残りの生地にペッパージャックチーズ、ベーコンビッツ、ドライマトとバルサミコ酢漬けレーズンを混ぜる
捏上温度	24℃
発酵時間	27℃/75%、90分パンチ30分
ベンチタイム	冷蔵
分割重量	中生地 320g 皮生地 70g
成形	1 中生地を俵型に成形する 2 皮生地を薄く伸ばし、成形した中生地を包む 3 グラシン紙を敷いたパニムールに詰める
ホイロ条件/時間	28℃/75%、90分 ホイロの途中で、上面にハサミでカットを入れる
焼成前処理	濃縮赤ワイン漬けレーズン(10g)、コルビージャックチーズ(40g)を散らす
焼成温度/時間	上火:190℃/下火:200℃、30分 焼成途中で一度窯から出し、熟成チェダーチーズ(10g)を散らす 焼成後、刻みドライパセリを振りかける

バルサミコ酢漬けレーズン工程

カリフォルニア・レーズンとザンテ・カラントをバルサミコ酢で毎日混ぜながら1週間漬け込む

濃縮赤ワイン漬けレーズン工程

水洗いしたカリフォルニア・レーズンとザンテ・カラントを圧力鍋で蒸し、濃縮赤ワインに3日間漬け込む