



第21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

アメリカ産チーズ部門
アメリカンチーズ大賞



Raisin Brunch

アンデルセン 安井 健介氏

配合

パートフェルメンテ(%)

フランスパン専用粉	100
インスタントドライイースト	0.5
食塩	2
吸水	69

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	100
モルト	0.3
吸水	69
パートフェルメンテ	15
インスタントドライイースト	0.5
食塩	2.2
白ワイン漬けレーズン	50

(製品1個に対して)

ローストキャベツマリネ	20g
フライドオニオン	5g
ペッパージャックチーズ	20g
コルビージャックチーズ	20g
ローストベーコンダイス	10g

白ワイン漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	70
ザンテ・カラント	30
白ワイン	10

ローストキャベツマリネ(%)

キャベツ	100
自家製マリネドレッシング	10

自家製マリネドレッシング(%)

オリーブオイル	100
ワインビネガー	50
食塩	0.5
ブラックペッパー	0.1
ガーリックパウダー	0.1
ハチミツ	10

工程

パートフェルメンテ

ミキシング	L6分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/75%、90分後、冷蔵5℃で12時間

本捏

	(パートフェルメンテ/イースト)	(食塩)	(白ワイン漬けレーズン)
ミキシング	L4分 オートリーズ15分 ↓	L2分 ↓	L2分H0.4分 ↓
捏上温度	L1分H0.2分		
発酵条件/時間	24℃		
分割重量	28℃/ 75%、120分(30分ごとに3つ折りする)		
ベンチタイム	150g		
成形	25分		

- 1) 手でガスを抜き、15cm×10cmにする
- 2) ペッパージャックチーズ(20g)をのせる
- 3) チーズの上にローストキャベツマリネ(20g)、フライドオニオン(5g)、ローストベーコン(5g)の順でのせる

ホイロ条件/時間 28℃/ 75%、60分

- 焼成前処理
- 1) とじ目を下にして天板に並べる
 - 2) ハサミで3カ所切れ目を入れる
 - 3) コルビージャックチーズ(20g)をのせる

焼成温度/時間 210℃ (スチーム)、22分

白ワイン漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズン、ザンテ・カラントを水洗いして、ザルで水を切る
2. 白ワインを混ぜて、1日冷蔵保管する
3. 使用前に常温に戻す

ローストキャベツマリネ

1. キャベツを3cm幅でカットして200℃のオーブンで3分焼く
2. 熱いうちに自家製マリネドレッシングと混ぜる
3. 常温で粗熱をとる

自家製マリネドレッシング

全材料を均一に混ぜる

ローストベーコン

ダイスカットしたベーコンを200℃のオーブンで5分焼く