



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
アメリカンチーズ金賞



ポム ド テール レザン

ドンク 鴨志田 遼平氏

配合

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	100
インスタントドライイースト	0.4
食塩	2
モルト	0.2
吸水	72
前処理済マッシュポテト	32
前処理済レーズン	118
コルビージャックチーズ	20

(製品1個に対して)

コルビージャックチーズ	25g
刻みパセリ	適量

前処理済マッシュポテト(%)

乾燥マッシュポテト	8
熱湯	24

前処理済マッシュポテト(%)

カリフォルニア・レーズン	60
スライスポテト	30
スライスベーコン	25
オリーブオイル	3

工程

本捏

ミキシング

L2分 オートリーズ15分L5分H30秒
(前処理済マッシュポテト) ↓ L1分H1分
(コルビージャックチーズ・前処理済レーズン) ↓ L1分H20秒

捏上温度

23℃

発酵条件/時間

27℃/ 75%、90分パンチ90分

分割重量

160g

ベンチタイム

20分

成形

- 1) 40cmのバゲット成形をし、10分位休ませる
- 2) 真ん中に麺棒を押しあて、ファンデュのように成形し、S字にくっつける
- 3) 天板にのせてホイロへ

ホイロ条件/時間

27℃/ 75%、50分

焼成前処理

焼成直前にコルビージャックチーズ(25g)をのせる

焼成温度/時間

上火：230℃/下火：210℃ (スチーム)、15分

仕上げ

刻みパセリをS字の溝に適量ふる

マッシュポテト前処理

1. 全量を一気に混ぜ合わせる
2. 冷蔵し、翌日使用

レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いする
2. スライスポテトとスライスベーコンは、8mm位にカットする
3. スライスベーコンをオリーブオイルで炒める
4. ベーコンの油が出てきたら、スライスポテトとカリフォルニア・レーズンを入れ軽く炒める
5. 油がなじんだら完成、冷蔵し、翌日使用