



第22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

## オニオン レザン ルージュ

ドンク 上田 義貴氏

### 材料

#### パートフェルメンテ配合 (%)

フランスパン専用粉	100
食塩	2
モルト	0.2
インスタントドライイースト	0.4
吸水	69

#### ルヴァン・ド・パート配合 (%)

フランスパン専用粉	28
ライ麦全粒粉	2
吸水	15
パートフェルメンテ	10

#### 本捏:生地配合 (%)

フランスパン専用粉	67
ライ麦全粒粉	3
食塩	2
モルト	0.2
インスタントドライイースト	0.3
濃縮赤ワイン	53
ルヴァン・ド・パート	55
白ワイン漬けレーズン	60
玉葱フィリング	70
モンレージャックチーズ	20
コルビージャックチーズ	30g/個

#### 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	8

#### 玉葱フィリング (%)

玉葱	50
ダイスベーコン(12mm)	20
オリーブオイル	1

### 工程

#### パートフェルメンテ

ミキシング	L3分 (オートリーズ15分) ↓L5分H1分
捏上温度	23℃
フロアタイム	28℃/75%、90分後、冷蔵でオーバーナイト

#### ルヴァン・ド・パート

ミキシング	オールイン L4分ML2分
捏上温度	25℃
フロアタイム	28℃/75%、5時間後、冷蔵でオーバーナイト

#### 本捏

ミキシング	L3分 (オートリーズ15分) ↓L6分H1分 /生地取り分け*3/ ↓L2分 *1 投入: インスタントドライイースト、ルヴァン・ド・パート、食塩 *2 投入: 白ワイン漬けレーズン、玉葱フィリング、モンレージャックチーズ *3 生地を680g取り分ける
捏上温度	23℃
フロアタイム	28℃/75%、60分パンチ30分
分割重量	中生地150g 皮(プレーン)生地40g
成形	1) 中生地を14cmに成形 2) 皮生地を麺棒でのばし、包む 3) 10分休ませ、フォンデュ成形 4) 上面を下にして布取りし、ホイロ
ホイロ条件/時間	28℃/75%、60分
焼成前処理	1) 天板に移し、左右5本ずつ、クープを入れる (木の葉をイメージ) 2) 霧吹きし、コルビージャックチーズ(30g)をのせる
焼成温度/時間	上火:230℃/下火:210℃ (スチーム)、22分

#### 白ワイン漬込みレーズン

カリフォルニア・レーズンを水洗いし、白ワインを入れて、3日間漬け込む

#### 玉葱フィリング

1. オリーブオイルを敷いたフライパンに玉葱を入れて、中火で炒める
2. 茶色く色づいてきたら、ダイスベーコンを入れて、軽く炒める

#### 濃縮赤ワイン

沸騰しないように80℃くらいで5分程度火にかけアルコールを飛ばし、翌日使用

