



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
消費者推薦賞



モンレージャックレーズン キーマカレーパン

K.YOKOYAMA(株) プーランジュリー K ヨコヤマ
難波 伸樹氏

材料

レーズン種配合 (%)

【レーズン酵母液】	
カリフォルニア・レーズン	100
ミネラルウォーター	300
グラニュー糖	8
【1日目】	
レーズン酵母液	60
強力粉	100
【2～4日目】	
前日の種	100
強力粉	100
吸水	50
【レーズン種】	
4日目の種(元種)	50
強力粉	100
吸水	50

冷蔵中種配合 (%)

強力粉	60
生イースト	1.5
塩	0.2
モルト粉末	0.1
吸水	34

本捏:生地配合 (%)

中力粉	20
ライ麦粉	10
グラハム粉	10
塩	2
生イースト	0.9
吸水	30
レーズン種	10
ショートニング	2
ジャガイモ(裏ごし)	20

フィリング/トッピング(1個あたり)

カリフォルニア・レーズン(蒸し)	25g
キーマカレー	45g
モンレージャックチーズ	25g

キーマカレー

牛ひき肉	1,000g
オニオン(みじん切り)	900g
サラダ油	30g
ガーリック(みじん切り)	10g
塩	適量
ブラックペッパー	適量
トマトケチャップ	120g
トマトペースト	30g
デミグラスソース	100g
カレー粉	80g

工程

レーズン種

レーズン酵母液	全てを混ぜ合わせ、48時間おく
1日目	カリフォルニア・レーズンが浮き上がり、発泡してフルーティーな香りになったら、漉す 全てを混ぜ合わせる
2～4日目	捏上温度: 24℃、18時間発酵 全てを混ぜ合わせる 捏上温度: 22℃、18時間発酵 最後に、pH3.9、フルーティーな香りになれば元種とする (冷蔵保管)
レーズン種	全てを混ぜ合わせる 捏上温度: 22℃、18時間発酵

冷蔵中種

ミキシング	L7分
捏上温度	20℃
フロアタイム	捏ね上げ後、即冷蔵1℃で、24時間

本捏

ミキシング	ジャガイモ L4分H4分 ↓ L2分
捏上温度	26℃
フロアタイム	28℃/75%、35分
分割重量	50g
ベンチタイム	20分
成形	1) 麺棒で丸くのばし、キーマカレー(45g)と蒸したカリフォルニア・レーズン(25g)をのせて包む 2) 天板にベーキングシートして、モンレージャックチーズ(25g)をのせ、その上に包あんした生地をのせる (閉じ目上)
ホイロ条件/時間	35℃/75%、40分
焼成前処理	ホイロ後、高さ3cmのかませをして、ベーキングシートをかけ、上天板する
焼成温度/時間	上火: 230℃/下火: 220℃、10分

キーマカレー

1. みじん切りしたガーリックをサラダ油でソテーする
2. みじん切りしたオニオンを加えソテーする
3. 牛ひき肉を加え、更にソテーする
4. ある程度水分が飛んだら、残りの材料を加え煮る

カリフォルニア・レーズン蒸し

1. 蒸し器の蒸気が上がった後、カリフォルニア・レーズンをセットする
2. 6分間、しっとりとするまで蒸す
3. バットに広げて冷却する
4. 密閉容器に入れて保管する



カリフォルニア・レーズン協会