



第23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

フロマーージュ レザン エ シトロン

ホテルオークラエンタープライズ 片山 潤氏

材料

デニッシュ生地配合(%)

フランスパン専用粉	90
強力粉	10
上白糖	10
天塩	1.8
脱脂粉乳	6
無塩バター	8
セミドライイースト	1.4
卵黄	10
吸水	42
折り込み用バター	50

レザンチーズケーキ

※デニッシュ生地1kg仕込み分

アメリカ産クリームチーズ	400g
プレーンヨーグルト	160g
全卵	200g
上白糖	160g
薄力粉	30g
前処理済レーズン	400g

レーズン前処理

カリフォルニア・レーズン	400g
レモンリキュール	120cc

シトロンコンフィチュール

※デニッシュ生地1kg仕込み分

レモン	4個
グラニュー糖	250g
水	250cc

仕上げ用

ピスタチオ(グリーン、刻み)	少量
アイシング	適量
粉糖:50g	
水:8g	
ナパージュ(クリア)	少量
前処理済レーズン	適量

工程

デニッシュ生地

ミキシング	L6分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	5℃、16~20時間
折り込み	3つ折り3回
成形	最終生地厚3mm、12cm×12cm 1) 中央にレザンチーズケーキを置き、四角を折り返し包み込む 2) 紙製のケースに入れてホイロへ
ホイロ条件/時間	27℃/75%、約80分
焼成前処理	ホイロ後、シトロンコンフィチュールを中央に窪みを作りのせる
焼成温度/時間	上火：190℃ / 下火：180℃、25分~

レザンチーズケーキ

1. 常温に戻しておいたクリームチーズと上白糖を合わせる
2. 全卵を少しずつ1に合わせる 更にプレーンヨーグルトも合わせる
3. 2に篩った薄力粉をダマにならないように合わせる
4. 前処理済みレーズンを合わせる(※最終仕上げ用分のレーズンを少量とり分けておく)
5. パウンド型に4を流し込み、180℃オープンで50分焼成する
6. 焼成後、冷蔵庫でしっかりと冷やし、5cm×5cmの大きさに切り分けておく

レーズン前処理

カリフォルニア・レーズンとレモンリキュールをジップ付ビニール袋に入れ、しっかり空気を抜き、5日間ほど漬け込む

シトロンコンフィチュール

1. レモンをしっかり洗い、表面の皮を剥き、出来るだけ細かく千切りにする
2. 1を水に浸けておく
3. 皮を剥いたレモンを果実部分と薄皮部分に分けておく(種も取り分けておく)
4. 2と3で取り分けておいた果実部分、グラニュー糖を鍋で火にかける
5. 3で取り分けた薄皮部分と種は茶パックに入れ、4と一緒に火にかける
6. 灰汁を取りながら、約1/2量になるまで弱火で煮詰め、途中千切りした皮を少量、仕上げ用に取り分けておく

仕上げ

1. 焼き上がったパンの上部に前処理済みレーズンをナパージュに絡ませてのせる
2. のせたレーズンの辺りにピスタチオを散らす
3. 取り分けておいたレモンの皮をレーズンの上に飾る
4. デニッシュ部分にアイシングを塗り仕上げる



カリフォルニア・レーズン協会