



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  
アメリカンチーズ金賞

## フロマーージュ・レザン・サレ

ドック 小林 暢介氏

### 材料

#### パートフェルメンテ配合(%)

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
ユーロモルト	0.2
食塩	2
吸水	69

#### ルヴァン・ド・パート配合(%)

フランスパン専用粉	28
ライ麦粗挽粉	2
パートフェルメンテ	10
吸水	15

#### パンドカンパーニュ生地配合(%)

フランスパン専用粉	67
ライ麦粗挽粉	3
インスタントドライイースト	0.3
ユーロモルト	0.3
食塩	1.8
ルヴァン・ド・パート	55
オリーブ油	10
白ワイン漬けレーズン	60
セミドライトマトオリーブ油漬け	20
モンレージャックチーズ(シュレット)	20
吸水	52

#### トッピング(1個当たり)

コルビージャックチーズ(シュレット)	35g
オリーブ油	10g
フレッシュバジル	8g

#### 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	10

### 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H30秒
捏上温度	23.5℃
フロアタイム	27℃ / 75%、90分パンチ後、6℃の冷蔵庫で18時間

#### ルヴァン・ド・パート

ミキシング	オールイン L4分H30秒
捏上温度	25℃
フロアタイム	27℃ / 75%、6時間後、6℃の冷蔵庫で18時間

#### パンドカンパーニュ生地

ミキシング	L3分 (オートリーズ15分) L6分H30秒↓(オリーブ油) H1分 ※ミキシング後、セミドライトマトオリーブ油漬け、白ワイン漬けレーズン、 モンレージャックチーズを潰さないように練り込む
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃ / 75%、60分パンチ30分
分割重量	160g、丸め
ベンチタイム	25分
成形	17cm、なまこ型
ホイロ条件/時間	27℃ / 75%、60分
焼成前処理	クープを1本入れ、コルビージャックチーズ(35g)を散らす
焼成温度/時間	上火：210℃ / 下火：210℃ (スチーム)、20分
仕上げ	表面にオリーブ油を塗り、飾りにバジルを散らす

#### 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、2日間白ワインで漬け込む  
※セミドライトマトオリーブ油漬けは、3等分にカットして使用