



第25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

レーズンとチーズのリュスティック ～山椒の香り～

(株)志津屋 荻野 順平 氏

材料

本捏配合(%)

中力粉	100
セミドライイースト	0.3
モルト水(モルト:水/1:1)	0.6
吸水	75
天然塩	1.9
生地改良剤(Ca粉末)	7

折り込み材料(%)

山椒レーズン	90
コルビージャックチーズ(シュレッド)	26

折焼成前処理

オリーブ油	適量
コーンスターチ	適量

山椒レーズン(粉1kgの場合)

カリフォルニア・レーズン	600g
赤ワイン	300g
粉山椒	5g
粉末アガー	10g

工程

本捏

ミキシング	オールインで手混ぜ、掴み取り段階まで1分程混ぜる
捏上温度	23℃
フロアタイム	28℃/75% 30分パンチ60分パンチ30分パンチ30分 ※2回目のパンチの前に外生地用(50g×必要量)を切り取り冷蔵しておく ※2回目のパンチで山椒レーズンを折り込み、3回目のパンチでコルビー ジャックチーズを折り込む

分割重量

約11cm×11cm、320g

成形

- 1) 四角く薄くのばした外生地(50g)で破れないように包む
- 2) オリーブ油を綴じ目に塗り、少し重なる位まで綴じる
- 3) 綴じ目を下にしてキャバスにのせる

ホイロ条件/時間

30℃/75% 60～70分

焼成前処理

- 1) スリッピーールに綴じ目が上になるように並べる
- 2) コーンスターチを丸く中央に振り、四隅にクープを入れる

焼成温度/時間

上火:240℃/下火:250℃(スチーム)、28～30分
窯入れ後、4分で上火:220℃/下火:230℃に下げる

山椒レーズン

1. 全材料を鍋に入れ、焦げないように混ぜながら沸騰させる
2. 少し煮立たせて、カリフォルニア・レーズンがしっかりと汁を吸ってふっくらとしたらバットに移し、冷やし固める
3. 使用する前に室温に戻し、軽く揉み解す