



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
アメリカンチーズ金賞／消費者推薦賞

Wアメリカンチーズ&レーズン エスカルゴバター添え

K・YOKOYAMA (株) 田村 優大 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
本捏配合(%)	
フランスパン専用粉	85
米粉	15
食塩	2.3
生イースト	0.6
モルト	0.2
サワークリーム	3
レーズン種	10
吸水	73
白ワイン漬けレーズン	60
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
フルーツナッツ入りクリームチーズ(%)	
アメリカ産クリームチーズ	100
カリフォルニア・レーズン	20
プルーン/ダイス	20
アーモンド	10
クルミ	10
エスカルゴバター(%)	
有塩バター	100
ニンニク/みじん切り	11
パセリ/みじん切り	10
長ネギ	5.5
粒マスタード	4
塩	1.5
ブラックペッパー	0.8
トッピング (1個当たり)	
コルビージャックチーズ	20g
エスカルゴバター	15g

工程

レーズン種

- (レーズン酵母液) 全て混ぜ合わせ48時間おく
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濾す
- (1日目) 全て混ぜ合わせる 捏上温度24℃/18時間発酵
- (2~4日目) 全て混ぜ合わせる 捏上温度22℃/18時間発酵
最後にpH3.9になれば元種とする
- (レーズン種) 全て混ぜ合わせる 捏上温度22℃/18時間発酵

本捏

- ミキシング** L6分M2分↓(レーズン)L2分
- 捏上温度** 21℃
- フロアタイム** 27℃/75% 30分パンチ30分パンチ30分後、5℃の冷蔵庫でオーバーナイト
- 復温** 生地温度13~14℃になるまで常温で戻す
- 分割重量** 100g
- 成形/折り込み**
- 1) 生地を長方形にのばし、予め四角くしたフルーツナッツ入りクリームチーズ(30g)を真ん中にのせる
 - 2) 生地を3つ折り
 - 3) 生地の表面に切り込みを斜め3本入れる
- ホイロ条件/時間** 33℃/40% 35分
- 焼成前処理** コルビージャックチーズ(20g)をのせる
- 焼成温度/時間** 上火:250℃/下火:220℃(スチーム)、13分
- 焼成後処理** 予め溶かしておいたエスカルゴバター(15g)を切り込み部分にかける

白ワイン漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、水気をよく切る
2. 白ワインを混ぜて2日間以上漬け込む

フルーツナッツ入りクリームチーズ

1. アーモンドとクルミを砕く
2. 全ての材料を混ぜ合わせ、30gに分割し、四角く形を整える

エスカルゴバター

バターを柔らかくしておき、全ての材料を混ぜ合わせる



カリフォルニア・レーズン協会