



アメリカ産チーズ部門
アメリカンチーズ特別賞

パーネ・フォルマ・エッセ
～レーズンとチーズのイタリアンな賑わい～

(株)広島アンデルセン 堀田 圭介 氏

材料

パートフェルメンテ配合(%)

フランスパン専用粉	100
塩	2
パン酵母	0.5
モルト	0.2
吸水	68

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	60
強力粉	20
前処理済み全粒粉(メープル)	55
パートフェルメンテ	15
吸水	38
前処理済みレーズン	34
松の実	7
モルト	0.3
塩	2.1
パン酵母	0.7
ペッパージャックチーズ	24

巻き込み材料(1個あたり)

モンレージャックチーズ	26g
セミドライトマト	16g
グレモラータ	2g
ケッパー	3g
ピンクペッパー	0.5g

トッピング材料(1個あたり)

コルビージャックチーズ	10g
-------------	-----

全粒粉前処理(メープル)(%)

全粒粉	100
メープルシロップ	15
吸水	150

レーズン前処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
白ワイン	20
レモン皮・汁	4

グレモラータ

イタリアンパセリ	5g
スイートバジル	5g
レモン皮	1/2個分
ニンニク	2g
フレークソルト	1g

ベーコンパン粉トッピング

ベーコン	10g
パン粉	20g
グレモラータ	5g

セミドライトマト

プチトマト	200g
塩	2g

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)↓(パン酵母・塩)L4分H15秒
捏上温度	23℃
フロアタイム	27℃/75% 90分後、5℃の冷蔵庫でオーバーナイト

本捏

ミキシング	L5分↓(塩)L2分H30秒↓(レーズン・松の実)L2分
捏上温度	24℃
発酵時間	27℃/75% 60分後パンチ時にペッパージャックチーズを折り込み、30分 ※ペッパージャックチーズは1cm角(2g)になるようにダイスカット
分割重量	180g 棒状にしておく
パンチタイム	20分

成形

- 1) 16cm×20cmになるように麺棒でのばす
- 2) モンレージャックチーズ(26g)、セミドライトマト(16g)、グレモラータ(2g)、ケッパー(3g)、ピンクペッパー(0.5g)をのせて生地を巻いていく
- 3) 27cmの棒状にのばし、両端2.5cmを残し3cmの深さで中央をカットして開く
- 4) S字に成形しキャンバスにのせる

ホイロ条件/時間 32℃/80%、60分

焼成前処理 天板に移し、コルビージャックチーズ(5g)をのせる

焼成温度/時間 上火:215℃/下火:210℃(スチーム)、10分+4分
10分の時点で一度窯から出し、コルビージャックチーズ(5g)のせて、もう一度窯入れ

焼成後処理 オリーブ油を塗り、ベーコンパン粉トッピング(3g)をのせる

全粒粉前処理

熱湯を準備し、全ての材料を混ぜ合わせる(前日処理)

レーズン前処理

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、水気を切っておく
2. 白ワイン、レモン皮・汁を混ぜてカリフォルニア・レーズンを漬ける
3. 2日後に使用する

グレモラータ

パセリ、バジル、ニンニクはみじん切りにしておき、レモン皮とフレークソルトと合わせる

ベーコンパン粉トッピング

1. ベーコンは8mm角にカットする
2. カリカリになるようにソテーして、パン粉、グレモラータと合わせておく

セミドライトマト

プチトマトを半分にカットし、塩を振り、10分置いてから水気を切り、100℃オーブンで90分焼く