



第19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

特別協賛部門(アメリカ乳製品輸出協会)
アメリカンチーズ大賞
消費者推薦賞



レーズンの奏

(株)アンデルセン 山崎 弘樹氏

配合

クイニーアマン生地配合 (%)

フランスパン専用粉	100
生イースト	4
食塩	2
上白糖	2
ショートニング	5
吸水	46
折り込みバター	63
グラニュー糖	40

モントレージャック入りクイニーアマン生地配合 (%)

クイニーアマン生地	100
モントレージャックチーズ	60

コルビージャック入りアーモンドクリーム配合 (%)

アーモンドパウダー	100
薄力粉	5
無塩バター	100
グラニュー糖	90
全卵	100
ラム酒	2
コルビージャックチーズ	397

カリフォルニア・レーズン前処理配合 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン	10

飾り／仕上げなど (1個に対し/g)

グラニュー糖	3
ブラックペッパー	少々

工程

クイニーアマン生地工程

- ミキシング** オールインミックス、L6分(縦型ミキサー)
- 捏上温度** 24℃
- 発酵条件/時間** 28℃/75%、70分
- 冷蔵保管** 5℃、一晚
- 折り込み** 3つ折り×3回 ※3回目の3つ折り時に、グラニュー糖を折り込む
- カット寸法** 4mm厚までのばし幅45cmにし、中心部に空洞が出来るように軽く巻いていき、輪切り(50g)にする
- 成形**
- 1 型に油を塗り、グラニュー糖(3g)を全体に振り、輪切りの生地を入れる
 - 2 その上にコルビージャック入りアーモンドクリーム(30g)を絞る
 - 3 ブラックペッパー(少々)をふり、カリフォルニア・レーズン(25g)をのせる
 - 4 最後に薄くのばしたモントレージャック入りクイニーアマン生地を被せる

ホイロ条件/時間 28℃/75%、70分

焼成温度/時間 上火:0℃/下火:230℃、25分

モントレージャック入りクイニーアマン生地工程

- 1 厚さ4mm、幅45cmまでのばしたクイニーアマン生地に、モントレージャックを全体にのせる
- 2 軽く巻いていき、輪切り(30g)にする
- 3 輪切りにした生地を麺棒で直径9cmまでのばす

コルビージャック入りアーモンドクリーム工程

- 1 室温に戻した無塩バターとグラニュー糖を混ぜ合わせる
- 2 全卵を少しずつ加えていき、全部混ざったら、篩ったアーモンドパウダーと薄力粉を加える
- 3 ゴムベラでよく混ぜ合わせ、ラム酒を混ぜ入れる
- 4 出来上がったアーモンドクリームとコルビージャックを均一に混ぜ合わす

カリフォルニア・レーズン前処理工程

水洗いしたカリフォルニア・レーズンを圧力鍋で蒸し、赤ワインに3日間漬け込む