



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)
アメリカ乳製品輸出協会 駐日代表賞



パン フィュッテ オレゴンゾーラ カレンズ

(株)ドンク 茶山 寿人氏

配合

クロワッサン生地配合 (%)

フランスパン専用粉	95
ライ麦全粒粉	5
上白糖	7
食塩	2
モルトエキス	0.5
脱脂粉乳	3
パン酵母	3.5
バター	5
吸水	52
折り込み用発酵バター	35
オレゴンゾーラチーズ	15
白ワイン漬けカラント (35g×2)	70g/個

飾り／仕上げなど (1個に対し/g)

白ワイン漬けカラント	10
コルビージャックチーズ	30
ピンクペッパー	適量
刻みパセリ	適量

白ワイン漬けカラント配合 (%)

ザンテ・カラント	全量
白ワイン	適量

工程

クロワッサン生地工程

ミキシング	L5分M1分(縦型ミキサー)
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃/75%、60分
冷蔵保管	2℃、14時間
折り込み	1 発酵バターとオレゴンゾーラチーズを混ぜ合わせる 2 生地に折り込み、4つ折り2回
成形	1 生地を2mm厚までのばし、23cm×7.5cmにカットする(1枚) 2 残りの生地を短冊状にカットして格子形に編み、23cm×7.5cmにカットする(2枚) 3 パウンド型に1の生地(65g)を敷き、白ワイン漬けカラント(35g)を散らす 4 格子形に成形した生地(90g)を1枚のせ、更に白ワイン漬けカラント(35g)を散らす 5 もう1枚の格子形に成形した生地(90g)をせる

ホイロ条件/時間 28℃/75%、90分

焼成前 白ワイン漬けカラント(10g)、コルビージャック(30g)とピンクペッパーを散らす

焼成温度/時間 上火:200℃/下火:210℃、35分

焼成後 刻みパセリを飾る

白ワイン漬けカラント工程

ザンテ・カラントを適量の白ワインで、3日間漬け込む