



第21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
消費者推薦賞



ワインレーズンとチーズドラム

山崎製パン 増山 進一氏

配合

冷蔵中種(%)

フランスパン専用粉	100
食塩	2
インスタントドライイースト	0.8
改良剤	0.6
吸水	68

本捏(ソフトフランス) 配合 (%)

強力粉	70
薄力粉	20
全粒粉	10
天塩	1.6
上白糖	3
生イースト	7
脱脂粉乳	3
アメリカ産モッツアレラ	30
モルト	0.5
白ワイン漬けレーズン	60
ごま刻みコンブ	20
冷蔵中種	20
吸水	55

仕上げ/飾り (1個あたり)

コルビージャックチーズ	15
オリーブオイル	適量
ドライパセリ	少々

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	8
キリッシュワッサー	5

クリームチーズフィリング(%)

アメリカ産クリームチーズ	100
ベーコンダイス	10
ブラックペッパー	少々
ローストクルミ	10
白ワイン漬けレーズン	10

工程

冷蔵中種

ミキシング	L5分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/75%、60分 発酵後、冷蔵庫(3~5)℃で一晩おく

本捏(ソフトフランス)

	(ごま刻みコンブ)	(白ワイン漬けレーズン)
ミキシング	L2分M3分 ↓	L3分M5分 ↓ L1~2分
捏上温度	26℃	
発酵条件/時間	28℃/ 75%、70分パンチ30分	
分割重量	100g、丸く丸める	
ベンチタイム	20分	
成形	1) ソフトフランス生地を麺棒で伸ばす 2) クリームチーズフィリング(40g)を包む 3) 110パイリング型をかぶせる 4) ホイロに入れる	
ホイロ条件/時間	28℃/ 75%、50分	
焼成前処理	ホイロ後、1/2にカットしたコルビージャックチーズ(15g)のをせ、天板をかぶせる 1) とじ目を下にして天板に並べる 2) ハサミで3カ所切れ目を入れる 3) コルビージャックチーズ(20g)のをせる	
焼成温度/時間	上火: 170℃/下火: 180℃ (スチーム)、12~14分 1) 天板を外して1分焼成する 2) 焼成後オリーブオイルを塗り、ドライパセリを振りかける	

白ワイン漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗い後10分蒸す
2. 冷えたら白ワイン、キリッシュワッサーを混ぜる
3. 2~3日寝かせて使用する

クリームチーズフィリング

1. クリームチーズを常温に戻す
2. ブラックペッパーをまぶしたベーコンダイスとローストクルミ、白ワイン漬けレーズンを混ぜる