



第22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
アメリカンチーズ大賞



R.A.C. (レーズンあんぱん ~チーズとともに~)

神戸屋 中島 庸博氏

材料

本捏:生地配合(%)

フランスパン専用粉	70
薄力粉	30
生イースト	4
上白糖	15
塩	2
マーガリン	20
アメリカ産クリームチーズ	20
卵黄	8
牛乳	30

チーズフィリング(%)

アメリカ産クリームチーズ	100
こし餡	100
アメリカ産パルメザンチーズ	3

漬け込みレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
焼酎	10

艶出し材料

卵黄	適量
卵白	適量

工程

本捏

ミキシング	15分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/75%、30分
分割重量	50g
ベンチタイム	10分
成形	1) 麺棒で150×90mmにのばす 2) チーズフィリング(25g)を絞る 3) 漬け込みレーズン(20g)をのせる 4) バゲット形になるように両端から摘まんで閉じる 5) 閉じ目を下に天板に並べ、卵黄を塗る 6) -5℃で30分休ませる 7) 卵黄を塗る 8) -5℃で30分休ませる 9) 卵白を塗り、葉脈のようにクープを入れる

ホイロ条件/時間 室温、60分

焼成温度/時間 上火:210℃/下火:170℃、13分

チーズフィリング

オールインで均一になるように混ぜ合わせる

漬込みレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いし、ザルにあげ水気を切る
2. 焼酎に1を加え、一晚以上冷蔵庫で漬け込む