



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

インスタ・リテールベーカリー製品部門  
カリフォルニア・レーズン金賞



## マ・シェリー・レザン

プティカナル 高野 洋平氏

### 材料

#### パートフェルメンテ配合(%)

中力粉	100
塩	2
インスタントドライイースト	0.4
モルト	0.3
吸水	69

#### 粗挽き全粒粉前処理(%)

粗挽き全粒粉	40
お湯	24

#### 本捏配合(%)

中力粉	50
細挽き全粒粉	10
前処理済み粗挽き全粒粉	64
生イースト	2.5
塩	2.2
無塩バター	5
ハチミツ	3
吸水	40
パートフェルメンテ	20

#### 折り込みフィリング(%)

アンチョビバター	29.5
野菜フィリング	223.6

#### 焼成/仕上げ/飾り(1個あたり)

コルビージャックチーズ	100g
乾燥パセリ	適量
ローズマリー	1枝

#### アンチョビバター(%)

無塩バター	100
アンチョビペースト	20

#### バルサミコレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
バルサミコ酢	8

#### ローズマリー漬けオリーブオイル(%)

EXバージンオリーブオイル	100
生ローズマリー	1

#### 野菜前処理

アスパラガス	200g
赤パプリカ	200g
コーン	400g
ブラックペッパー	10g
塩	6g
ローズマリー漬けオリーブオイル	50g

#### 野菜フィリング

野菜前処理	866g
角切りベーコン	200g
クルミ	100g
バルサミコレーズン	1,070g

### 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) L5分H15秒
捏上温度	23℃
フロアタイム	27℃/75%、90分パンチ後、冷蔵5℃で、オーバーナイト

#### 粗挽き全粒粉前処理

1. 粗挽き全粒粉にお湯を加えて吸水させる
2. 冷蔵庫で一晩置き、翌日使用

#### 本捏

ミキシング	パートフェルメンテ ↓ ML4分 ↓ ML2分
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃/75%、30分パンチ30分パンチ30分パンチ15分
折り込み	1) 捏ね上げ30分後に生地を広げる 2) アンチョビバターを全体に塗り広げる 3) 野菜フィリングを散らす 4) 3折り1回して、30分おき、更に3折り1回する 5) 30分後に再度3折り1回し、生地を縦50cm横60cmにしておく

#### 分割重量

- 1) 麺台に生地を広げる
- 2) 等分で、横60cmでカットする
- 3) カットした生地をねじる
- 4) ねじった生地を巻き、らせん状にする
- 5) 縦18cm横18cm高さ5cmのマンケ型に入れる

#### ホイロ条件/時間

27℃/75%、60分

#### 焼成温度/時間

- 上火:220℃/下火:250℃ (スチーム)、15分 + 15分
- 1) ホイロ後、霧吹き、コルビージャックチーズ(100g)のをせる
  - 2) スチーム入れて焼成
  - 3) 15分後、窯から出し、ローズマリー漬けオリーブオイル(50g)を全体にかける
  - 4) 上火を切り、15分焼成
  - 5) 焼成後直ぐに表面にローズマリー漬けオリーブオイルを塗る
- 乾燥パセリを散らす  
中央にローズマリーを飾る

#### 仕上げ/飾り

#### アンチョビバター

1. 無塩バターとアンチョビペーストを合わせる
2. 冷蔵庫に保管する

#### バルサミコレーズン

1. カリフォルニア・レーズンをぬるま湯に10分間浸し、揉みほぐしておく
2. よく水気を切っておく
3. バルサミコ酢を加えて混ぜ合わせる
4. 2~3日漬け込んでから、使用する

#### ローズマリー漬けオリーブオイル

1. 生のローズマリーを茎ごとオリーブオイルに漬け込む
2. 1日以上漬け込んでから使用する

#### 野菜前処理

1. アスパラガスは固めに茹でる
2. アスパラガス、赤パプリカはカットしておく
3. アスパラガス、赤パプリカ、コーンに塩、ブラックペッパーを合わせる
4. ローズマリー漬けオリーブオイルを振りかけて、混ぜ合わせる
5. 200℃のオーブンで15分ローストする

#### 野菜フィリング

1. ローストした野菜前処理の粗熱が取れたら、ベーコン、クルミ、バルサミコレーズンを混ぜ合わせる
2. 冷蔵庫で一晩置いてから、翌日に使用する



カリフォルニア・レーズン協会