



第23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

## フロマーージュ レザン エ シトロン

ホテルオークラエンタープライズ 片山 潤氏

### 材料

#### デニッシュ生地配合(%)

フランスパン専用粉	90
強力粉	10
上白糖	10
天塩	1.8
脱脂粉乳	6
無塩バター	8
セミドライイースト	1.4
卵黄	10
吸水	42
折り込み用バター	50

#### レザンチーズケーキ

※デニッシュ生地1kg仕込み分

アメリカ産クリームチーズ	400g
プレーンヨーグルト	160g
全卵	200g
上白糖	160g
薄力粉	30g
前処理済レーズン	400g

#### レーズン前処理

カリフォルニア・レーズン	400g
レモンリキュール	120cc

#### シトロンコンフィチュール

※デニッシュ生地1kg仕込み分

レモン	4個
グラニュー糖	250g
水	250cc

#### 仕上げ用

ピスタチオ(グリーン、刻み)	少量
アイシング	適量
粉糖:50g	
水:8g	
ナパージュ(クリア)	少量
前処理済レーズン	適量

### 工程

#### デニッシュ生地

ミキシング	L6分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	5℃、16~20時間
折り込み	3つ折り3回
成形	最終生地厚3mm、12cm×12cm 1) 中央にレザンチーズケーキを置き、四角を折り返し包み込む 2) 紙製のケースに入れてホイロへ
ホイロ条件/時間	27℃/75%、約80分
焼成前処理	ホイロ後、シトロンコンフィチュールを中央に窪みを作りのせる
焼成温度/時間	上火:190℃ / 下火:180℃、25分~

#### レザンチーズケーキ

1. 常温に戻しておいたクリームチーズと上白糖を合わせる
2. 全卵を少しずつ1に合わせる 更にプレーンヨーグルトも合わせる
3. 2に篩った薄力粉をダマにならないように合わせる
4. 前処理済みレーズンを合わせる(※最終仕上げ用分のレーズンを少量とり分けておく)
5. パウンド型に4を流し込み、180℃オープンで50分焼成する
6. 焼成後、冷蔵庫でしっかりと冷やし、5cm×5cmの大きさに切り分けておく

#### レーズン前処理

カリフォルニア・レーズンとレモンリキュールをジップ付ビニール袋に入れ、しっかり空気を抜き、5日間ほど漬け込む

#### シトロンコンフィチュール

1. レモンをしっかり洗い、表面の皮を剥き、出来るだけ細かく千切りにする
2. 1を水に浸けておく
3. 皮を剥いたレモンを果実部分と薄皮部分に分けておく(種も取り分けておく)
4. 2と3で取り分けておいた果実部分、グラニュー糖を鍋で火にかける
5. 3で取り分けた薄皮部分と種は茶パックに入れ、4と一緒に火にかける
6. 灰汁を取りながら、約1/2量になるまで弱火で煮詰め、途中千切りした皮を少量、仕上げ用に取り分けておく

#### 仕上げ

1. 焼き上がったパンの上部に前処理済みレーズンをナパージュに絡ませてのせる
2. のせたレーズンの辺りにピスタチオを散らす
3. 取り分けておいたレモンの皮をレーズンの上に飾る
4. デニッシュ部分にアイシングを塗り仕上げる