



アメリカ産チーズ部門  
消費者推薦賞

## アロマティック・トルデュ・レザン ～純米本みりん仕立て～

(株)ドンク 松木 崇至 氏

### 材料

#### パートフェルメンテ配合(%)

フランスパン専用粉	100
食塩	2
モルト	0.2
パン酵母	0.4
吸水	69

#### 本捏配合(%)

フランスパン専用粉	100
食塩	2
モルト	0.2
パン酵母	0.7
改良剤	0.05
吸水	68
パートフェルメンテ	30

ロースト済みクルミ	20
純米本みりん漬けレーズン	80

#### 純米本みりん漬けレーズン

カリフォルニア・レーズン	1,000g
純米本みりん	350g
ブーケガルニ	1.6g

#### 酒粕クリームチーズ

アメリカ産クリームチーズ	300g
酒粕ペースト	30g
コンソメ	4g
水	20g
岩塩	0.5g
ホワイトペッパー	0.5g
ガーリックパウダー	0.2g
レモン果汁	1g
純米本みりん漬けレーズン	100g

#### 包み込み用(1個当たり)

酒粕クリームチーズ	40g
-----------	-----

#### トッピング/仕上げ(1個当たり)

酒粕クリームチーズ	10g
コルビージャックチーズ	30g
岩塩	0.2g
オリーブ油	少々
ローズマリー	1枝

### 工程

#### パートフェルメンテ

ミキシング	L3分(オートリズ15分)↓(パン酵母、食塩) L5分H1分
捏上温度	23℃
フロアタイム	28℃/75%、90分後、冷蔵でオーバーナイト

#### 本捏

ミキシング	L1分30秒↓① L30秒(オートリズ15分)↓② L4分H30秒↓③ H30秒 投入↓① パン酵母 投入↓② 食塩 投入↓③ ローストクルミ、本みりん漬けレーズン
-------	---

捏上温度	24℃
フロアタイム	28℃/75%、30分パンチ30分
分割重量	150g

#### 成形

- 1) なまこ形に丸めて、30分ベンチタイム
- 2) 酒粕クリームチーズ(40g)を包み込み、長さ35cmに成形して布どり
- 3) 真ん中にクープナイフで20cmの長さで切り込みを入れる
- 4) 両端を合わせてトルデュ成形し、ベーキングシートを敷いた天板におく
- 5) 中心に酒粕クリームチーズ(10g)を絞る
- 6) 霧吹きをしてコルビージャックチーズ(30g)をのせる
- 7) 岩塩(0.2g)を振る

ホイロ条件/時間	28℃/75%、60分
焼成温度/時間	上火:240℃/下火:210℃(スチーム)、18分
焼成後処理	1) オリーブ油を塗る 2) 冷めてから、ローズマリーを飾る

#### 純米本みりん漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いして、水気を切っておく
2. 鍋に材料全量を入れ、水分が飛ぶまで煮込む(約15分)
3. 水気が無くなったら火を止め、粗熱を取ったら、ブーケガルニを取り出し冷蔵保管(3日後使用)

#### 酒粕クリームチーズ

1. 鍋に水を入れ温めて、コンソメを溶かして、酒粕ペーストを合わせる
2. アメリカ産クリームチーズと(1)を混ぜ合わせる
3. 岩塩、ホワイトペッパー、ガーリックパウダー、レモン果汁を入れ、味を調える
4. 純米本みりん漬けレーズンを混ぜて絞り袋に入れて保管する