



第24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
アメリカンチーズ金賞



フロマージュ レザン (はちみつの香りとあわせて)

(株)神戸屋レストラン 石毛 嘉一 氏

材料

ポーリッシュ種配合(%)

フランスパン専用粉	40
インスタントドライイースト	0.15
吸水	40

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	60
コーンフラワー (ロースト)	1.5
インスタントドライイースト	0.2
塩	2
ポーリッシュ種	80
ユーロモルト	0.2
吸水	32
オレンジ蜂蜜	4
オリーブ油	8
モンレージャックチーズ	25
処理済みレーズン	60
蜂蜜バター	7.5

レーズン処理(%)

カリフォルニア・レーズン	100
コアントロー	10

蜂蜜バター(%)

無塩バター	100
オレンジ蜂蜜	50
塩	1

トッピング/仕上げ(1個当たり)

コルビージャックチーズ	15g
-------------	-----

工程

ポーリッシュ種

ミキシング	手捏ね
捏上温度	22℃
発酵時間	発酵4時間後、5℃で一晩冷蔵

本捏

ミキシング	L2分 (オートリーズ30分) L4分H15秒↓ (オリーブ油) L2分H1分↓ (レーズン・チーズ) L1分30秒
捏上温度	22℃
発酵条件/時間	26℃/75%、30分パンチ30分パンチ後、5℃で一晩冷蔵 ※生地を2等分にしておく
復温	18℃まで生地温度を戻し、四角になるように1度三つ折りする
分割/成形	三つ折り後の生地が戻ったら 1) 1枚目の生地を同じ生地厚になるように手で平らにのばす 2) その後、生地に蜂蜜バターを塗り、打ち粉をふるいで振りかける 3) 打ち粉を刷毛できれいに落とした後、残りの1枚の生地を重ねる 4) 重ねた生地を300gになるように分割 5) ねじりを加えてキャンパスシートにのせる (成形後30cm位)
ホイロ条件/時間	28℃/78%、60分
焼成前処理	スリッピピールにのせ、その上で生地を円形にし、コルビージャックチーズをのせる
焼成温度/時間	上火:210℃/下火:190℃ (スチーム)、20分～

レーズン処理

カリフォルニア・レーズンを軽く水洗いし、コアントローに漬け込む (2日間)

蜂蜜バター

無塩バター、蜂蜜、塩を混ぜる (常温保管)