



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
アメリカンチーズ大賞



レーズンと黒米のチーズブレッド

(株)ドンク 大下 福朋 氏

材料

パートフェルメンテ配合(%)

フランスパン専用粉	100
塩	2
パン酵母	0.4
ユーロモルト	0.2
吸水	69

カンパーニュ生地配合(%)

フランスパン専用粉	90
ライ麦全粒粉	10
塩	2
パン酵母	0.3
ユーロモルト	0.3
吸水	66
パートフェルメンテ	170
こめ油	10
黒米 (熱加工済)	40
レーズンの白ワイン漬け	140
バタークリームチーズ	22

レーズンの白ワイン漬け(%)

カリフォルニア・レーズン	140
白ワイン	11.2
バルサミコ酢	1.4

バタークリームチーズ(%)

無塩バター	11
アメリカ産クリームチーズ	11

トッピング/仕上げ(1個当たり)

アメリカ産クリームチーズ	18g
コルビージャックチーズ(シュレッド)	20g
レーズンの白ワイン漬け	2粒
こめ油	2g

工程

パートフェルメンテ

ミキシング	L2分 (オートリーズ15分) L4分H10秒
捏上温度	23℃
発酵条件/時間	27℃/75%、90分 → 冷蔵5℃でオーバーナイト

カンパーニュ生地

ミキシング	L2分 (オートリーズ15分) L4分↓(こめ油) L2分↓(黒米) L1分↓(レーズン) L1分H5秒
捏上温度	23℃ バタークリームチーズを塗り、三つ折り
発酵条件/時間	27℃/75%、45分パンチ45分
分割/成形	1) 生地を平らにし、幅36cmで巻く 2) 20分後、120gにカットして丸の型に入れる
ホイロ条件/時間	27℃/75%、60分
焼成前処理	1) 四角にカットしておいたクリームチーズ(18g)を中央にのせる 2) まわりの生地にコルビージャック(20g)をのせる 3) クリームチーズの上にレーズンの白ワイン漬けを2粒のせる
焼成温度/時間	上火:210℃/下火:220℃(スチーム)、20分
焼成後処理	こめ油(2g)を塗る

レーズンの白ワイン漬け

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いする
2. 白ワインとバルサミコ酢を混ぜて、カリフォルニア・レーズンを漬ける
3. 2日後に使用する

バタークリームチーズ

無塩バターとクリームチーズを柔らかくして混ぜる