



第26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



フレッシュ/インスタ/リテール製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞

シャイン ～西海岸の陽を浴びて～

ドク 塩田 修 氏

材料

ポーリッシュ種配(%)

フランスパン専用粉	30
吸水	30
パン酵母	0.15

本捏配合(%)

ポーリッシュ種	全量
フランスパン専用粉	70
吸水	37
パン酵母	0.37
塩	2
モルトエキス	0.2
レーズンペースト	40
ローストクルミ	15
ウイスキー漬けレーズン	80
前処理ベーコン	45
シロップ漬けオレンジスライス(皮付)	30

成形/飾り用(1個あたり)

オリーブオイル	1g
フランスパン専用粉	2g

レーズンペースト(%)

カリフォルニア・レーズン	100
水	50

ウイスキー漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
テネシーウイスキー	10

前処理ベーコン(%)

ベーコン	100
ブラックペッパー	0.3
オリーブオイル	2

ウイスキー漬けレーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いする
2. カリフォルニア・レーズンをテネシーウイスキーに漬ける
3. 前処理ベーコンで切った油を絡める
4. 2日後以降に使用する

工程

ポーリッシュ種

- 前処理** 1) 10%の吸水(30℃)でパン酵母を溶く
2) 水和するまで混ぜ合わせる
- 捏上温度** 24℃
- 発酵時間** [温度27℃ / 湿度75%] 100分後、冷蔵(5℃)でオーバーナイト

本捏

- 前処理** 1) 10%の吸水(30℃)でパン酵母を溶く
2) 10%の吸水で塩を溶く
- ミキシング** L5 分H15 秒 ↑(外生地取り分け) ↓(レーズンペースト) L5 分H30 秒
↓(クルミ) L20 秒
- 捏上温度** 24℃
- 発酵時間** [温度27℃ / 湿度75%] 45分パンチ45分
パンチ時に、前処理ベーコンとシロップ漬けオレンジスライスを3つ折り2回で混ぜる
- 分割重量** 外生地: 60g 歯切れを良くするため、切りっぱなしで形を整える
レーズン生地: 340g 軽く丸め

ベンチタイム

- 成形** 1) レーズン生地を16cmのなまこ型に成形
2) 外生地を薄く伸ばし、上になる外生地の端にオリーブオイルを塗る
3) 片方の横を開けて挟むように包む

ホイロ条件/時間

- [温度27℃ / 湿度75%] 60分
- 焼成前処理** 1) ステンシルを置き、フランスパン専用粉で粉化粧する
2) 外生地が被さっていない部分のレーズン生地にクープ5本入れる
- 焼成温度/時間** [上火:240℃ / 下火:240℃] ※スチーム有 20分
[上火:230℃ / 下火:240℃] 15分

前処理

1. クルミをローストし、皮を取り除く
2. シロップ漬けオレンジスライスを4~6等分にカットし軽くローストして水分を飛ばす

レーズンペースト

1. カリフォルニア・レーズンを水洗いする
2. フードプロセッサーでペースト状になるまで混ぜる
3. 翌日以降に使用する

前処理ベーコン

1. ベーコンを厚さ5mm 幅1cm 長さ3cm 程度にカットする
2. フライパンにオリーブオイルを引き、ベーコンが軽く色付くまで炒める
3. 油を切り、ブラックペッパーを和える
4. 翌日に使用する
※切った油(ベーコンから出た油)はウイスキー漬けレーズンに絡める



カリフォルニア・レーズン協会