



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

インスタ・リテールベーカリー製品部門
カリフォルニア・レーズン大賞

もっちりコク甘味噌レーズン ～香ばしさと共に～

東京ボンパドウル 尾関 智之氏

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
ドライイースト	0.6
モルト	0.2
砂糖	0.12
ビタミンC溶液	0.08
吸水	68

ルヴァンド パート配合(%)

フランスパン専用粉	30
吸水	21
パートフェルメンテ	5

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	60
ロースト玄米粉	10
塩	1.8
インスタントドライイースト	0.1
モルト	0.2
吸水	60
玄米	20
みそレーズン	100
ロースト金ゴマ	5

漬け込みレーズン配合(%)

カリフォルニア・レーズン	100
西京白みそ	22
みりん	4

工程

パートフェルメンテ

予備発酵	15分	ドライイースト: 0.6% 砂糖: 0.12% 温水(40～42℃): 3% ビタミンC溶液は、ビタミンC1gを水99gで溶かしたもの
ミキシング	L7分M1分	
捏上温度	22℃～24℃	
発酵時間	28℃、2時間パンチ1時間	
冷蔵	5℃、18～24時間	

ルヴァンド パート

ミキシング	L3分
捏上温度	22℃～24℃
発酵時間	28℃、10～12時間
冷蔵	5℃、18～24時間

本捏

ミキシング	L2分(オートリズ15分) ↓ (ルヴァンドパート、インスタントドライイースト) L1分 ↓ (塩) L5分 M1分 ↓ (みそレーズン、玄米、金ゴマ) L2分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃、1時間パンチ1時間
分割重量	350g
成形	1) 棒状に成形し、表面に粉を付ける 2) 2回ほど振り、長さ25cmで布どりをする
ホイロ条件/時間	30℃ / 75%、60～70分
焼成前処理	スリップピールの上で直径14cmのリング型に並べて上部に粉を掛ける
焼成温度/時間	上火: 210℃ / 下火: 210℃(スチーム)、25分

みそレーズン

1. 西京みそとみりんを合わせる
2. 水洗いして水気を切ったカリフォルニア・レーズンと混ぜ合わせる
3. 5℃の冷蔵庫で一晩漬け込む

ロースト

1. 玄米粉は180℃のオーブンで10～15分、きな粉色になるまでロースト
2. 金ゴマも180℃のオーブンで10分ロースト