



2015年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン作品部門
審査員特別賞

おかしなレーズンパン

飯塚高等学校 稲葉 美沙紀さん

材料

生地配合(%)

強力粉	90
全粒粉	10
ドライイースト	1.7
食塩	2
黒糖	8
スキムミルク	8
全卵	25
水	44
ショートニング	10
白胡麻	11
カリフォルニア・レーズン	18

黒糖クリームフィリング(%)

黒糖	13
グラニュー糖	13
生クリーム	25
全卵	10
カリフォルニア・レーズン	12
クルミ	6
ナツメグ	少量

工程

本捏

スキムミルクと水は合わせておく。

ミキシング	L8 分↓(ショートニング)L8分↓(白胡麻)L1分
捏上温度	27℃
フロアタイム	28℃/75%、60分
ベンチタイム	常温(約20℃)、15分
成形	麺棒で21cmより大きめに伸ばし、レーズンを包む。デコカンにはめる。
ホイロ条件/時間	35℃/80%、約40分
焼成前	黒糖クリームフィリングを流す。
焼成温度/時間	上火:180℃/下火:160℃、約20分

黒糖クリームフィリング

1. 黒糖、グラニュー糖、生クリーム、全卵を溶けるまで混ぜる。
2. ナツメグを入れる。
3. 刻んだクルミとレーズンを入れ、混ぜる。