

# カリフォルニア・レーズン 製菓・製パン実演セミナー

## 製パン



Youtubeライブ配信のアーカイブはこちら

<https://www.youtube.com/watch?v=RbqEBpiK9-U>



主催:カリフォルニア・レーズン協会

後援:アメリカ大使館農産物貿易事務所

協賛:株式会社J-オイルミルズ





いちかわ みづき

# 市川 美月

ラタヴォラ ディオーヴェルニュ

- ◆2023年ibaカップ 日本代表  
三大製パン世界大会女性初代表、最年少出場予定
- ◆第26回カリフォルニア・レーズン  
ベーカリー新製品コンテスト 特別賞受賞



ラタヴォラ ディオーヴェルニュ  
東京都葛飾区細田5-9-15

## カボチャレーズンの しっとり食パン



[配合]

強力粉	100%
Violifeクリーミタイプ	15%
きび砂糖	10%
食塩	2%
インスタントドライイースト	1%
Violife Bioバター	8%
紅茶レーズンの煮汁	10%
吸水	50%
紅茶とバニラのカボチャ煮	対生地25%
紅茶レーズン	対生地40%

Violifeシュレッドモッツアレラタイプ 50g(1個あたり)

### 紅茶とバニラのカボチャ煮

アールグレイ	1パック
バニラペースト	10g
お湯	500g
皮剥カボチャ	500g
きび砂糖	100g

### 紅茶レーズン

紅茶とバニラのカボチャ煮	20%
アールグレイ	2パック
カリフォルニア・レーズン	100%

### [工程]

ミキシング L5分M4分↓(Bioバター)L3分M4分

捏上温度 25℃

一次発酵 28℃/75% 60分パンチ30分

分割重量 400g

ベンチタイム 30分

成形 ①生地を長方形に伸ばし、シュレッドモッツアレラタイプ50gを巻く  
②馬蹄型で一斤焼型へ入れる

ホイロ 28℃/75% 60分

焼成 フタをして  
上火:200℃/下火:220℃ 25~30分

### 紅茶とバニラのカボチャ煮

- ①カボチャ以外を火にかけて沸騰させる
- ②カボチャを入れ約15分煮る
- ③柔らかくなったら冷蔵庫で冷やす

### 紅茶レーズン

- ①紅茶とバニラのカボチャ煮の煮汁にアールグレイパックを入れて煮出す
- ②カリフォルニア・レーズンは軽く洗う
- ③①の煮汁にカリフォルニア・レーズンを24時間漬け込む

## ラムレーズン食パン



[配合]

強力粉	100%
Violifeクリーミタイプ	15%
きび砂糖	10%
食塩	2%
インスタントドライイースト	1%
Violifeビオバター	8%
紅茶レーズンの煮汁	10%
吸水	50%
ラム酒漬けレーズン	対生地40%
レーズンペースト	5%

ラム酒漬けレーズン	
カリフォルニア・レーズン	100%
ラム酒	20%

### レーズンペーストフィリング(1個あたり)

Violifeクリーミタイプ	20g
Violifeビオバター	10g
紅茶茶葉	10g
レーズンペースト	20g

[工程]

ミキシング	L5分M4分↓(ビオバター)L3分M4分↓(レーズン,レーズンペースト)L2分
捏上温度	25℃
一次発酵	28℃/75% 60分パンチ30分
分割重量	400g
ベンチタイム	30分
成形	①生地を長方形に伸ばし、レーズンペーストフィリングを巻く ②そのまま、一斤焼型へ入れる
ホイロ	28℃/75% 60分
焼成	フタをして ※釜入れまで、差し替えが完成品 上火:200℃/下火:220℃ 25~30分

### ラム酒漬けレーズン

- ①カリフォルニア・レーズンは軽く洗う
- ②ラム酒にカリフォルニア・レーズンを24時間漬け込む

### レーズンペーストフィリング

- ①全ての材料をしっかりと混ぜ合わせる

### 紅茶レーズンの煮汁

カボチャレーズンのしっとり食パンの紅茶レーズンの煮汁

# 実演

## 胡麻とレーズンの カンパーニュ



### [配合]

#### ポーリッシュ種(前種)

フランスパン用粉	20%
全粒粉	5%
ライ麦粉	5%
インスタントドライイースト	0.1%
水	30%

### 本捏

ポーリッシュ種	全量
フランスパン用粉	70%
インスタントドライイースト	0.4%
食塩	2%
モルト	3%
吸水	74%

Violifeスライスチェダータイプ 2枚(1個あたり)

#### 黒蜜焼酎漬けレーズン

カリフォルニア・レーズン	100%
黒糖焼酎	20%
黒蜜	10%

### 練り込み生地

準強力粉	対生地10%
黒ゴマ	対生地5%
Violifeシュレッドチェダータイプ	対生地10%
黒蜜焼酎漬けレーズン	対生地30%

### [工程]

#### ポーリッシュ種(前種)

- ①水にインスタントドライイーストを溶かし、粉類を混ぜ合わせる ※捏上温度25℃
- ②発酵条件28℃/75%のホイロで、60分~90分発酵
- ③5℃の冷蔵庫で18~24時間発酵

### 本捏

ミキシング	粉と食塩・イースト・モルトを混ぜ合わせ、水を加えてミキシング L6分 M1~2分
生地取分け	皮生地400gとり、対生地10%の準強力粉を練り込む ※捏上温度22℃
一次発酵	28℃/75% 45分パンチ45分
分割	練り込み生地:400g 皮生地:100g
ベンチタイム	30分
成形	①練り込み生地はガスを抜き、スライスチェダータイプを巻く ②皮生地を伸ばし、①の生地を包む
ホイロ	28℃/75% 60分
焼成前	一本クーブを入れる ※釜入れまで、差し替えが完成品
焼成	上火:250℃/下火:220℃(スチーム有) 25~30分

#### 黒蜜焼酎漬けレーズン

- ①カリフォルニア・レーズンは軽く洗う
- ②焼酎に黒蜜を加えて、カリフォルニア・レーズンを24時間漬け込む

## お芋とレーズンの スペシャルパイ



### [配合]

フランスパン用粉	80%
強力粉	20%
Violife Bioバター	10%
白ワインビネガー	2.5%
食塩	2%
無塩シートバター	対生地40%
※生地1500gに対して600g	

上塗り卵黄 適量

### スイートポテトフィリング

さつまいも	450g
きび砂糖	80g
Violife Bioバター	30g
ラム酒	5g
豆乳	20g
ラム酒漬けレーズン	100g

### シロップ

きび砂糖	120g
水	100g

### [工程]

- ①ミキサーボウルに粉類と1センチ角に刻んだBioバターを入れ混ぜ合わせる
- ②生地に粉気が無くなったら、ミキサーボウルから上げ、四角く整えた後、-4℃の冷凍庫で40～60分冷やす
- ③シートバターを4つ折り3回で折り込む 四つ折り1回するごとに30～40分冷やしながらか折り込む
- ④折り込み後、6等分に分け、各生地を2.5mmの厚さまで伸ばし、正方形18cm角にカットする
- ⑤上生地にスイートポテトフィリング200gを絞り、底生地を被せる
- ⑥シクテを1.5cm間隔で入れ、-4℃の冷凍庫で一時間休ませる
- ⑦上生地を天井に向けて、卵黄を塗る
- ⑧模様を書いていく
- ⑨190℃のオーブンで30～40分焼成後、高さ3.5cmのセルクルを鉄板の四隅に置き、ベーキングシートを被せて、180℃のオーブンで、50～60分焼成
- ⑩焼成後、すぐにシロップを塗る

### スイートポテトフィリング

- ①さつまいもの皮を剥き、1センチ位の半月切りにし、浸かるくらいのお湯で竹串が通るくらいまで茹でる
- ②茹で上がったさつまいもの水分を切り、潰す
- ③きび砂糖、溶かしたBioバター、豆乳を加え、水分が少し飛ぶまで火にかける
- ④ラム酒漬けレーズンを混ぜて、冷蔵庫で冷やす

### シロップ

きび砂糖と水を鍋にかけ沸騰させる

### ラム酒漬けレーズン

ラムレーズン食パンのラム酒漬けレーズン同様

# 実演

## グリル野菜とレーズンの ピザとライ麦パン



[配合]  
サワー種

1日目	ライ麦粉	200g
	水	180g
2日目	ライ麦粉	200g
	水	180g
	1日目の種	20g
3日目	ライ麦粉	200g
	水	180g
	2日目の種	20g
4日目	ライ麦粉	200g
	水	180g
	3日目の種	20g
5日目 (サワー種)	ライ麦粉	200g
	水	180g
	4日目の種	20g
サワー種完成後の種継ぎ		
	サワー種	10g
	水	80g
	ライ麦粉	100g

ザワータイク

ライ麦粉	10%
サワー種	4%
水	10%

本捏

フランスパン用粉	70%
ライ麦粉	20%
ザワータイク	20%
レーズン濃縮果汁	6%
食塩	2%
インスタントドライイースト	4%
吸水	56%

グリル野菜(ピザ:1枚あたり)

ナス	50g
ニンジン	50g
パプリカ赤・黄	各30g
ピーマン	60g
玉ねぎ	50g

トマトソース(ピザ)

トマト水煮	500g
レーズン濃縮果汁	20g
食塩	少々

トッピング(ピザ:1枚あたり)

トマトソース	150g
Violifeスライスモッツアレタイプ	3枚
グリル野菜	全量
カリフォルニア・レーズン	80g
Violifeシュレッドモッツアレタイプ	50g

仕上げ(ピザ:1枚あたり)

オリーブオイル	適量
---------	----

<u>カレーグリル野菜(ライ麦パン)</u>		<u>フィリング(ライ麦パン:1個あたり)</u>	
トマトソース	500g	カレーグリル野菜	50g
ニンニク	10g	カリフォルニア・レーズン	20g
カレー粉	15g	Violifeビオバター	6g
レーズン濃縮果汁	20g	Violifeシュレッドモッツアレラタイプ	20g
Violifeビオバター	20g		
食塩	15g	<u>焼成前(ライ麦パン:1個あたり)</u>	
グリル野菜	500g	Violifeスライスモッツアレラタイプ	1枚

<u>仕上げ(ライ麦パン:1個あたり)</u>	
オリーブオイル	適量
ローズマリー	少々

## [工程]

### サワー種

- 1日目 ライ麦粉と水を混ぜ合わせ、28℃/75%の発酵条件で24時間  
 2日目 ライ麦粉と水と1日目の種を混ぜ合わせ、28℃/75%の発酵条件で24時間  
 3日目 ライ麦粉と水と2日目の種を混ぜ合わせ、28℃/75%の発酵条件で24時間  
 4日目 ライ麦粉と水と3日目の種を混ぜ合わせ、28℃/75%の発酵条件で12時間  
 5日目 ライ麦粉と水と4日目の種を混ぜ合わせ、28℃/75%の発酵条件で12時間  
 種継ぎ サワー種とライ麦粉と水を混ぜ、27℃/75%の発酵条件で24時間を2日に攪拌する

### ザワータイク

水とサワー種を溶いてからライ麦粉を入れ、ゴムベラで混ぜ合わせる  
 28℃/75%の発酵条件で24時間

### 本捏

水とザワータイクを溶いてからイーストを入れ、混ぜ合わせる 食塩と粉類を入れ、表面に艶が出るまで練る  
 ミキシング L4~6分  
 捏上温度 27℃  
 一次発酵 28℃/75% 20分  
 分割 ピザ:280g ライ麦パン:100g  
 ベンチタイム 20分

### (ピザ)

ホイロ 6取り天板の幅くらいの大きさまで生地を伸ばす 28℃/75% 40分  
 成形 ①トマトソースを塗り、スライスモッツアレラタイプをちぎりながらのせる  
 ②その上からグリル野菜を丁寧に並べていく  
 ③カリフォルニア・レーズン、シュレッドモッツアレラタイプを振りかける  
 焼成 上火:240℃/下火:200℃(スチーム多め) 15~20分  
 仕上 オリーブオイルを塗る

### (ライ麦パン)

成形 ①カレーグリル野菜とカリフォルニア・レーズン、ビオバター、シュレッドモッツアレラタイプを包む  
 ②ベーキングシートを敷いた天板に並べる  
 ホイロ28℃/75% 50~60分  
 焼成前 スライスモッツアレラタイプを乗せ、十字にカットする  
 焼成 上火:240℃/下火:200℃(スチーム多め) 20分 ※釜入れまで、差し替えが完成品  
 仕上 オリーブオイルを塗ってローズマリーを乗せる

### グリル野菜(ピザ)

適当な大きさにスライスし、塩とオリーブオイルをかけ、蒸気を入れ、200℃のオーブンで5~8分ほど焼成

### トマトソース(ピザ)

全ての材料を混ぜ合わせる

### カレーグリル野菜(ライ麦パン)

- ①野菜類は1cm角にカット
- ②塩とオリーブオイルをかけ、蒸気を入れ、200℃のオーブンで5~8分ほど焼成
- ③フライパンに全ての材料を入れ、火を通しながら混ぜ合わせる

※カリフォルニア・レーズンは軽く水洗いする

