



2018年 製菓・製パンに携わる技術者や開発者を対象としたセミナー  
 今だから知りたい カリフォルニア・レーズンの  
 前処理方法とその活用について



## トマトレーズンの食パン

トモニパン オーナーシェフ  
 浅井 一浩 氏

### 材料 (%)

強力粉  
 塩  
 インスタントドライイースト  
 砂糖  
 脱脂粉乳  
 加糖練乳  
 バター  
 吸水  
 トマトレーズン  
 (対生地35%)

### 工程

100 **ミキシング** L5分M5分↓(バター)L5分↓(前処理済レーズン)L2分  
 2 **捏上温度** 25℃  
 1 **フロアタイム** 温度28℃/湿度75% 60分パンチ30分  
 6 **分割重量** 260g×3玉(1.5斤型)  
 5 **ベンチタイム** 20分  
 5 **成形** 手成形、カールさせる  
 8 **ホイロ条件/時間** 温度32℃/湿度85% 60分  
 68 **焼成温度/時間** 上火：200℃/下火：240℃ 30分  
 80

※ 粉の種類で吸水率は変動する

※ レーズンの漬け込み液も全部入れるため、生地は少し固めに仕込む

## トマトレーズン



### 材料 (%)

カリフォルニア・レーズン 100  
 トマトピューレ(無塩) 100  
 リンゴ酢 10

### 工程

1. 全ての材料を圧力鍋に入れて加熱、ピンが上がったらすぐ火を止める
2. 余熱で30分蒸らす
3. 粗熱がとれたら冷蔵庫で一晩漬け込む

※ カリフォルニア・レーズンは洗わずそのまま使用する

※ 圧をかけ過ぎると、レーズンが煮崩れしてしまうので注意。