



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



## 赤味噌レーズンのカンパーニュ

トモニパン オーナーシェフ  
 浅井 一浩 氏

### 材料 (%)

中種	
フランスパン専用粉	30
全粒粉	5
インスタントドライイースト	0.1
吸水	35
本捏	
フランスパン専用粉	60
ライ麦粉	5
塩(皮生地のみ)	0.45
インスタントドライイースト	0.5
モルト	0.2
吸水	40
赤味噌レーズン：中生地のみ	80

### 工程

#### 中種

全ての材料を混ぜ合わせ、温度28℃/湿度75%で2時間発酵後、4℃の冷蔵庫で一晩おく

#### 本捏

##### 焼成温度/時間 ミキシング

L8分M2分↑(皮生地取り分け)↓(皮生地に塩)L3分  
 中生地分↓(前処理済レーズン)L2分

※1kg仕込：皮生地420g取り分け、塩4.5g練りこむ

残り1,350gの生地に800gの前処理済みレーズンを  
 練りこむ、塩は入れない

(中生地1,350gの生地に對し、約60%の前処理済みレーズン)

#### 捏上温度

22℃

#### フロアタイム

温度28℃/湿度75% 60分パンチ30分

#### 分割重量

皮生地 60g

レーズン生地300g 俵型

#### ベンチタイム

30分

#### 成形

レーズン生地を俵型にし、皮生地をのばして包む

#### ホイロ条件/時間

温度28℃/湿度75% 40分

#### 焼成温度/時間

上火：260℃/下火：220℃→窯入れ後240℃/200℃に落とす

#### スチーム有り

22分

※レーズンはペースト状の部分も全部使用する

※粉の種類で吸水率は変動する

※皮生地の塩分約1.9%、赤味噌レーズン生地の塩分約2%

## 赤味噌レーズン



### 材料 (%)

カリフォルニア・レーズン(A)	30
純米本みりん	35
赤味噌(塩分約10%)	40
すり白胡麻	5
カリフォルニア・レーズン(B)	100

### 工程

1. カリフォルニア・レーズン(A)と純米本みりんを合わせ  
フードプロセッサーでペースト状にする
2. (1)に赤味噌とすり白胡麻を合わせる
3. (2)にカリフォルニア・レーズン(B)を合わせ冷蔵庫で3日間漬け込む

※カリフォルニア・レーズンは洗わずそのまま使用する

※赤味噌レーズン100g当たり、塩分約1.9g分含む



カリフォルニア・レーズン協会