



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



梅肉レーズンのコッペパン

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
 全卵
 バター
 吸水
 梅肉レーズン
 塗り玉

工程

100 **ミキシング** L5分M6分↓(バター)L5分↓(前処理済レーズン)L2分
 1.5 **捏上温度** 25℃
 1.5 **フロアタイム** 温度28℃/湿度75% 30分パンチ30分
 10 **分割重量** 90g
 5 **ベンチタイム** 4℃の冷蔵庫で一晩おく
 25 **成形** ドック型(生地温度20℃まで復温させる)
 10 **ホイロ条件/時間** 温度32℃/湿度85% 60分
 45 **焼成前処理** 塗り玉する
 80 **焼成温度/時間** 上火：250℃/下火：170℃ 8分
 適量

※ 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
 ※ 梅肉レーズン生地、対粉で塩分約1.8%

梅肉レーズン



材料 (%)

カリフォルニア・レーズン(A) 20
 蜂蜜漬け梅干し(塩分約10%) 60
 蜂蜜 20
 梅酒 20
 カリフォルニア・レーズン(B) 100

工程

1. 蜂蜜漬け梅干しの種を取り外す
2. カリフォルニア・レーズン(A)と蜂蜜漬け梅干し、蜂蜜を合わせフードプロセッサーでペースト状にする
3. (2)に梅酒を合わせる
4. (3)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
 ※ 梅肉レーズン100g当たり、塩分約2.7g含む