

第10回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
審査員特別賞



Pain complet au Raisins コンプレ レザン

(株)サンメリー 横山 暁之介氏

配合

本捏 (%)

フランスパン用粉	40
フランス産小麦	40
内麦全粒粉	10
ライ麦細挽粉	10
ルバン・ド・シェフ	
(レーズンと洋梨から作った自家種)	40
天塩	2.4
上白糖	2
ユーロモルト	0.3
ビタミンC	5ppM
ラード	3
マッシュポテト	10
水	65
レーズン赤ワイン漬け	100
ライ麦の実(熱湯処理)	15
くるみロースト	10

自家製ホップ種

※ 1日2回混ぜ、カビの発生を防ぐ。

(%)	(1)	(2)~(4)	(5)
ホップ液	100	100	100
小麦粉	25	40	30
マルトース	0.5	0.7	1
ジャガイモ	175	10	10
リンゴ	3	3	3
前種	—	95	52

(1):48時間 25℃

(2)~(4):24時間 25℃

(5):24時間 元種

ルバン・ド・シェフ (自家製の種) ——

(1) レーズン・洋梨酵母配合 (%)	
カリフォルニア・レーズン	70
ドライ洋梨	30
蒸留水	250~300
砂糖	8
ホップ種 (自家製)	12
(2) スターター配合 (%)	
フランスパン用粉	100
レーズン・洋梨酵母	60
(3) リフレッシュ配合 (%)	
スターター、または前日の種	100
フランスパン用粉	100
水	50
(4) ルバン・ド・シェフ配合 (%)	
フランスパン用粉	100
p h 4 前後の種	50
水	50

レーズン赤ワイン漬け配合 (%) ——

カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン	10
ラム酒	5

ライ麦の実(熱湯処理)配合 (%) ——

ライ麦の実	100
熱湯	100



カリフォルニア・レーズン協会



コンプレ レザン

工程

本捏

オートリーズ15分後、塩・ビタミンC マッシュポテト
ミキシング… L 3分 ↓ L 2分 H 30秒 ↓ L 1分 H 30秒
捏上温度…………… 26℃
※生地が出来たら2分割して、半分をレーズンとライ
麦の実を加え混ぜ残り半分にくるみを加え混ぜる。
発酵条件…………… 27℃ 75%
発酵時間…………… 180～210分 ノーパンチ
分割重量
1. レーズン生地: 130g×4玉 (クローバー型 1個分)、
500g×1玉 (丸型、クーロンヌ型 1個分)
2. くるみ生地: 70g×4玉 (クローバー型 1個分)、
300g×1玉 (丸型、クーロンヌ型 1個分)
ベンチタイム…………… 30分
成形
1. クローバー型: レーズン生地をくるみ生地で包む。
閉じ目を上にしてパヌトンに、4玉入れる。
2. 丸型、クーロンヌ型: レーズン生地をくるみ生地
で包む。閉じ目を上にしてパヌトンに、1玉入れる。
ホイロ条件…………… 32℃ 75%
ホイロ時間…………… 80～90分
焼成温度…………… 215℃
焼成時間…………… 30～35分を目安にしっかりと焼く
※ポイント
1. 表面に茶こしでライ粉を振り、クーブを入れる。
2. スチームはフランスパンと同程度かける。

ルバン・ド・シェフ (自家製の種)

- (1) レーズン・洋梨酵母工程
1. アルコール消毒をした容器に全部を入れ、25～
26℃、36～48時間おく。
2. 全体に発泡し、レーズン、洋梨が浮き上がり
フルーティーな香りになれば漉して冷蔵保管。
- (2) スターター工程
フックをつけた堅型ミキサーでL 4～5分、
捏上温度: 23～24℃、
温度: 25℃/湿度: 75%、
16～18時間発酵させる。
- (3) リフレッシュ工程
フックをつけた堅型ミキサーでL 4～5分、
捏上温度: 23～24℃、
温度: 25℃/湿度: 75%、
8時間発酵させた後、冷蔵保管。
翌日同じ作業を繰り返す。
3～4日してph4前後になったら次の工程へ移る。
※ポイント: 冷蔵発酵を組み合わせることにより
微酸味のすっきりした種になる。
- (4) ルバン・ド・シェフ工程
フックをつけた堅型ミキサーでL 4～5分、
捏上温度: 22℃、
温度: 23～24℃/湿度: 75%、
16～18時間発酵させる。

レーズン赤ワイン漬け工程

1. 全部を混ぜ、常温で2～3日漬ける。
2. ミキシングの際に漬け込んだ液も一緒に生地へ
加える。

ライ麦の実工程

1. ライ麦の実がムラなく熱湯に浸かるようよく
混ぜる。
2. 冷めたら冷蔵庫に保管する。
3. 使用の際は室温に戻しておく。