



第27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

フレッシュ／インスタ／リテール製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



レザン・オ・レザン

小麦青空ベーカリー 久保田 昌希 氏

材料

レーズンペースト酵母配合(%)

ぬるま湯	100
カリフォルニア・レーズン	50
素焚糖	25
モルトエキス	0.5

2日目以降配合(%)

ぬるま湯	100
カリフォルニア・レーズン	50
素焚糖	25
モルトエキス	0.5
レーズンペースト酵母	2

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	70
石臼挽き強力粉	20
細挽ライ麦粉	10
天然塩	2
レーズンペースト酵母	10
モルトエキス	0.2
吸水	68
スイートレーズン	42

スイートレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	50
ザンテカレンツ	50
ホワイトラム酒	15
ブランデー	15

工程

レーズンペースト酵母

- 1) ポリ容器にぬるま湯、素焚糖、モルトエキスを入れて混ぜ溶かす
- 2) カリフォルニア・レーズンを加え混ぜ、25℃前後の場所で4～5日置く。1日数回かき混ぜる。
- 3) レーズンが浮き上がり発酵臭と泡が大きくなってきたら、レーズンを取り出しブレンダーでペースト状にする
- 4) 残りの液と混ぜ合わせて完成
- 5) ポリ容器のフタに数カ所空気穴を開け、フタして冷蔵庫で保管
- 6) 冷蔵庫で2週間は発酵力が衰えず力強い菌が維持される
- 7) 2回目以降に作る際は、レーズンペースト酵母を2%加えれば2～3日で酵母を作ることが出来る
- 8) 発酵力が衰えてきたら新しいレーズンペースト酵母を継ぎ足すことが出来て全くロスが無い

本捏

ミキシング	L3分M8分 ↓(スイートレーズン) L3分M1分
捏上温度	23℃
発酵条件/時間	〔温度25℃/湿度70%〕13～14時間後、パンチ60分 ※季節や厨房環境によっては室温でも可
分割重量	700g
ベンチタイム	30分
成形	丸め直し、綴じ目を上にして発酵カゴに入れる
ホイロ条件/時間	〔温度32℃/湿度80%〕80分
焼成前処理	1) ライ麦粉を軽く振りかける 2) 升目にクープを入れる
焼成温度/時間	〔上火:230℃/下火:200℃〕20分、スチーム前1回後1回

スイートレーズン

- 1) ホワイトラムとブランデーを合わせた洋酒にカリフォルニア・レーズンとザンテカレンツを漬け込む
- 2) 室温で5日間、途中で数回混ぜる