



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・レーズン金賞



パルタジェ レザン

パレスホテル東京 鶴田 柚稀 氏

材料

ポーリッシュ種配合(%)

フランスパン専用粉	10
全粒粉	10
石臼挽き粉	10
インスタントドライイースト	0.1
モルト	0.1
生姜汁	1.5
吸水	31.5

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	70
ポーリッシュ種	全量
塩	2.2
モルト	0.2
インスタントドライイースト	0.2
吸水	40
足し水	10
前処理済みレーズン	全量
前処理済みナッツ	全量
柚子ダイスカット	10

前処理済みレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン 80

前処理済みナッツ(%)

ヘーゼルナッツ	30
ピスタチオ	10
水	15

工程

ポーリッシュ種

1. 生姜汁と吸水を混ぜ合わせておく
2. モルト、インスタントドライイーストを溶く
3. 粉類を入れ、水和するまで混ぜ合わせる

発酵時間 [温度27℃/湿度75%] 90分後
冷蔵5℃でオーバーナイト

本捏

ミキシング L1分10秒 ↓(イースト) 10秒[オートリズ10分] ↓(塩) L6分
↓(足し水) M6分 ↓(ナッツ・レーズン・柚子) L30秒 M30秒 H10秒

捏上温度 24℃

フロアタイム 40分

分割重量 1,600g

分割後にパンチして成形しやすくする

ベンチタイム 40分

成形 折りたたみ成形

ホイロ条件/時間 [温度32℃/湿度80%] 60分後

[温度28℃/湿度75%] 30分

焼成前処理

- 1) 粉を全体に振るう
- 2) クープを格子状に入れる

焼成温度/時間 [上火：230℃/下火：245℃]

窯入れ後[上火：220℃/下火：210℃] 15分、スチーム後2回

[上火：210℃/下火：200℃] 30分

カリフォルニア・レーズン前処理

ぬるま湯に漬けてしっかり水分を含ませた後、ザルに上げ水気を切り、
ラップをして涼しい場所で保管

ナッツ前処理

1. ヘーゼルナッツは、麺棒で叩いておく
2. 200℃のオーブンで、ヘーゼルナッツは12分、ピスタチオは6分ローストする
3. ロースト後のナッツは、素早くボウルに移し、水300gを入れ、ナッツ全体に水分を含ませるよう
ヘラで混ぜ合わせておく
4. 粗熱が取れたら、ラップをして涼しい場所で保管