



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



バインズ コントラスト

不二製油 東村 徹 氏

材料

元種配合

①	フランスパン専用粉	25g
	ライ麦粉	25g
	モルト	2g
	吸水	60g
②	①の種	80g
	フランスパン専用粉	80g
	吸水	80g
③	②の種	220g
	フランスパン専用粉	220g
	吸水	220g
④	③の種	600g
	フランスパン専用粉	600g
	吸水	600g

ルヴァンリキッド配合 (%)

フランスパン専用粉	100
元種	50
吸水	100

レーズン生地配合 (%)

フランスパン専用粉	100
塩	1.8
インスタントドライイースト	0.8
改良剤	0.1
ルヴァンリキッド	10
グラニュー糖	8
吸水	65
足し水	18
カルダモンレーズン	115
クローブアップル	14
カカオ95%チョコレート	10

クローブアップル生地配合 (%)

フランスパン専用粉	80
薄力粉	20
グラニュー糖	5
塩	2
パン酵母	3
無塩発酵バター	5
生クリーム(42%)	10
吸水	42
[取り分け生地①]	300g
ブラックココア	2g
無塩発酵バター	2g
[取り分け生地②]	300g
[折り込み用]	
無塩発酵バター	300g

仕上げ(1個あたり)

ハチミツ	2g
ピスタチオ	2g
カルダモンレーズン	
カリフォルニア・レーズン	1,000g
カリフォルニア赤ワイン	150g
トレハロース	37.5g
カルダモン	5g
クローブアップル	
ドライアップル	100g
カルヴァドス	40g
トレハロース	10g
クローブ	1.5g
チーズペースト	
モンレージャックチーズ	480g
ゴルゴンゾーラ ピカンテ	110g
牛乳	80g
バジル	1g

工程

元種

全ての材料を混ぜ合わせる

①の種

捏上温度 27℃

発酵条件/時間 [温度28℃/湿度85%] 24時間

②と③の種

捏上温度 27℃

発酵条件/時間 [温度28℃/湿度85%] 18時間

④の種

捏上温度 27℃

発酵条件/時間 [温度28℃/湿度85%] 12時間後

5℃冷蔵し元種とする



カリフォルニア・レーズン協会



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



バインズ コントラスト

不二製油 東村 徹 氏

工程

ルヴァンリキッド

全ての材料を混ぜ合わせる
捏上温度 28℃
発酵条件/時間 〔温度28℃/湿度75%〕12時間後冷蔵

クロワッサン生地

ミキシング ↓(オールイン) L5分
捏上温度 25℃
生地取り分け: 300g×2玉
取り分け生地①は、ブラックココアと無塩発酵バターを加え、L2分、最後に手で捏ね直す
取り分け生地②は、そのまま使用
発酵条件/時間 〔温度28℃/湿度85%〕20分後、冷凍-6℃でオーバーナイト
成形 1) 取り分け生地2玉を15cm×25cmの長方形に伸ばし、霧を吹き張り合わせる
2) 冷凍-6℃で10分休ませる
3) もう一度、15cm×25cmに伸ばして半分に切り、霧を吹き張り合わせる
4) 最後は半分に切り張り合わせ、生地厚1.6cm長さ25cmに伸ばし、冷凍-20℃で30分冷やす
折り込み 1) 残りのクロワッサン生地に無塩発酵バターを折り込む
2) 四つ折り1回、冷凍-6℃で30分後三つ折り1回
成形 1) 冷えた取り分け生地(張り合わせた物)を縦に幅3cmにスライス
2) バター折り込み生地の表面に張り付ける

レーズン生地

ミキシング L6分M2分 ↓(足し水) M2分 ↓(レーズン・アップル) M1分 ↓(チョコレート) M1分
捏上温度 24℃
発酵条件/時間 〔温度28℃/湿度85%〕20分置きにパンチ2回、60分後冷凍-5℃でオーバーナイト
成形 1) 貼り付けクロワッサン生地を縦50cm生地厚2.5mmに伸ばしておく
2) レーズン生地を生地厚1.5cm縦24cmに伸ばし、霧をかけたクロワッサン生地の下半分に乗せる
3) チーズペーストをレーズン生地全体に塗り広げ、チーズが30℃以下になったら上半分のクロワッサン生地を被せる
4) 麺棒で形を整え、冷凍-6℃のリタードで冷やす
5) 縦25cm厚さ1.6cm横3.5cmにカットする(生地重量:195g)
6) 生地をねじり、焼型に入れる
ラックタイム 20分
ホイロ条件/時間 〔温度30℃/湿度85%〕100分
焼成温度/時間 〔上火:195℃/下火:220℃〕28分～
焼成後処理 粗熱が取れたら、ハケでハチミツを塗り、その上に刻んだピスタチオを飾る

カルダモンレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンを水洗いしザルに上げ、一晩水気を切る
- 2) カリフォルニア赤ワイン、カルダモン、トレハロースを混ぜ合わせる
- 3) 2)をレーズンと一緒にビニール袋に入れ、電子レンジで1分30秒加熱する
- 4) 空気を抜き、常温で2日間以上漬け込む



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



バインズ コントラスト

不二製油 東村 徹 氏

工程

クローブアップル

- 1) トレハロース、カルヴァドス、クローブを混ぜ合わせる
- 2) 1)をドライアップルと一緒にビニール袋に入れ、電子レンジで50秒加熱する
- 3) 空気を抜き、常温で2日間以上漬け込む

チーズペースト

使用前に全ての材料を火にかけて均一に混ぜる

その他下準備

- 1) カカオ95%チョコレートは、米粒位の大きさに刻んでおく
- 2) ピスタチオは胡麻粒位の大きさに刻んでおく