



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・レーズン大賞

マリアージュ・ドウ・レーズン

ブーランジュリー グラン オム 小嶋 慎一郎 氏

材料

ルヴァン配合(%)

ルヴァンスターター	0.5
フランスパン専用粉	100
吸水	55

飾り材料(%)

フランスパン専用粉	80
石臼挽き粉	20
吸水	70
足し水	20
パン酵母	0.2
塩	2.5
モルトエキス	0.2
ルヴァン	30
シャルトリューズ漬けレーズン	80
レーズン・ペースト	30
プラリネナッツ	30

皮生地(%)

フランスパン専用粉	80
石臼挽き粉	20
吸水	70
足し水	20
パン酵母	0.2
塩	2.5
モルトエキス	0.2

シャルトリューズ漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
シャルトリューズ	15

レーズン・ペースト(%)

カリフォルニア・レーズン	100
水	50

プラリネナッツ(%)

クルミ	50
アーモンド(ホール)	30
マカダミアナッツ	20
水	20
グラニュー糖	70

工程

ルヴァン

ミキシング	L5分
捏上温度	28℃
発酵時間	[温度28℃/湿度80%] 20時間

本捏

ミキシング	L2分 [オートリーズ20分] ↓(パン酵母) L30秒 ↓(ルヴァン) L1分 ↓(塩・足し水・レーズン・ペースト) L5分H20秒 ↓(漬込レーズン・プラリネナッツ) H20秒
-------	--

捏上温度	22℃
発酵時間	[温度27℃/湿度75%] 50分パンチ50分パンチ50分

分割重量 250g

ベンチタイム 20分

成形

1) レーズン生地を18cmのナマコ型

2) 皮生地を伸ばしてレーズン生地を包む

[温度27℃/湿度75%] 35分～

1) ステンシルを置き、フランスパン専用粉を振る

2) クープを入れる

[上火:260℃/下火:240℃] スチーム
窯入れ後 [上火:240℃/下火:220℃] 30分

皮生地

ミキシング L3分 ↓(パン酵母) L20秒 [オートリーズ20分] L1分 ↓(塩) L4分

捏上温度 23℃

発酵時間 [温度27℃/湿度75%] 20分パンチ20分パンチ後、冷蔵5℃でオーバーナイト

分割重量 70g

シャルトリューズ漬けレーズン

1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、シャルトリューズに漬け込む

2) 3日後以降に使用する

レーズン・ペースト

1) カリフォルニア・レーズンを水洗いする

2) フードプロセッサーでペースト状になるまで混ぜる

3) 翌日以降に使用する

プラリネナッツ

1) ナッツ類をローストする

2) フライパンに水、グラニュー糖を入れ、沸騰したらナッツ類を入れる

3) 弱火でキャラメル状になるまで混ぜる

4) オープンシートに広げて冷ます



カリフォルニア・レーズン協会