



第28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

オールスクラッチ製品部門
カリフォルニア・レーズン特別賞



Pane all'uvetta giapponese

ドンク 小林 莉子 氏

材料

中種配合(%)

フランスパン専用粉	30
牛乳	18
パン酵母	0.15

本捏配合(%)

強力粉	70
ハチミツ	12.5
食塩	2
全卵	43
牛乳	9
パン酵母	1.6
中種	48
上白糖	12.5
バター	30
ほうじ茶パウダー	2
黒蜜レーズン	106
金平糖	2

黒蜜レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	85
水	16
ゼラチン	0.3
黒蜜	5

きなこマカロン(%)

卵白	0.42
アーモンドパウダー	0.72
粉糖	0.72
きな粉	0.14

工程

中種

- 1) パン酵母を30℃～35℃に温めた牛乳(配合の一部)に溶かす
- 2) フランスパン専用粉と残りの牛乳を加えてミキシング

ミキシング M4分～5分

捏上温度 24℃

室温(25℃～26℃)で20時間おく

本捏

※中種はちぎって使用

ミキシング L7分H4分↓(砂糖、バター) L5分H1.5分↓(ほうじ茶パウダー)

均一になるまで黒蜜レーズンを折り込む

捏上温度 26℃

発酵条件/時間 [温度28.5℃/湿度85%] 30分

分割重量 250g

ベンチタイム 10分

成形

- 1) 軽くガスを抜き、金平糖20gをまんべんなく散らす
- 2) 包み込むように丸めて焼型カップに入れる

ホイロ条件/時間 [温度28.5℃/湿度85%] 130分

焼成前処理 きなこマカロン20gを絞り塗り広げて、粉糖1gを振る

焼成温度/時間 [上火:180℃/下火:210℃] 15分、反転5分

[上火:0℃/下火:200℃] 5分 ※しっかりショックを与える

黒蜜レーズン

- 1) 水にゼラチンを振り入れ、10分おいてふやかす
- 2) 黒蜜を入れて火にかけてながらカリフォルニア・レーズンも加える
- 3) レーズンが水分を吸ってきたら火を止めて、冷蔵5℃で一晩おく

きなこマカロン

- 1) 卵白、アーモンドパウダー、粉糖を全量入れ混ぜる
- 2) きな粉も加え混ぜ、均一になったら絞り袋に移す