



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



Campagne raisins secs ～パンを分け合う人々へ～

グルマンマルセ 相田 綾 氏

材料

パートフェルメンテ配合(%)

フランスパン専用粉	100
プレーンヨーグルト	30
吸水	40
モルト液	0.6
(モルト：水=1:1)*1	
食塩	2
インスタントドライイースト	0.4

ライ麦前処理配合(%)

ライ麦粉	10
ライ麦全粒粉	10
湯(90℃)	27

本捏配合(%)

フランスパン専用粉	80
ライ麦前処理	47
パートフェルメンテ	130
モルト液 *1	0.6
レーズンオレンジペースト	15
イチジクの赤ワイン煮汁	25
吸水	22
インスタントドライイースト	0.3
食塩	2.2
足し水	6
a:キルシュ漬けクランベリー	42
a:ローストクルミ	42
a:ザンテ・カラント	21
b:リキュール漬けレーズン	105
b:イチジクの赤ワイン煮	73.5

リキュール漬けレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
サザンカンフォート	25

レーズンペースト(%)

カリフォルニア・レーズン	100
オレンジ	50
(イチジクの赤ワイン煮に使用した物)	
水	80

イチジクの赤ワイン煮(g)

ドライイチジク	600
赤ワイン	250
(カベルネソーヴィニヨン種)	
水	250
グラニュー糖	250
ブラックペッパー(粗挽き)	1
シナモンスティック	3
ローリエ	0.3
オレンジ(輪切り)	80

キルシュ漬けクランベリー(%)

クランベリー	100
キルシュ	20

工程

パートフェルメンテ

ミキシング	L2分(オートリーズ15分) L5分H20秒
捏上温度	24℃～25℃
発酵条件/時間	〔温度27℃/湿度75%〕 90分後 5℃で14～18時間

ライ麦前処理

- 1) 全材料をボウルに入れ粉気が無くなるまで混ぜる
- 2) 粗熱が取れたら、ラップで密閉し冷蔵庫で保管する

本捏

ミキシング	L2分(オートリーズ15分) ↓(インスタントドライイースト) L0.5分 ↓(パートフェルメンテ、塩) L4分↓(足し水) L2分H10秒↑(皮生地取り分け) ↓(a材料) L2分↓(b材料) L2分
捏上温度	25℃
発酵条件/時間	〔温度30℃/湿度80%〕 50分パンチ50分
分割重量	皮生地：80g ※軽くまとめて冷蔵 混ぜ込み生地：400g 俵形
ベンチタイム	20分
成形	1) 混ぜ込み生地进行を18cmの俵形に成形する 2) 皮生地进行を麺棒で伸ばし、混ぜ込み生地进行を包む 3) 閉じた面にライ麦粉をつけて指でレーズンの粒をイメージしたシワを作る 4) ライ麦粉を振ったキャンバスにシワ面を下にしておく
ホイロ条件/時間	〔温度30℃/湿度80%〕 50～60分
焼成前処理	スリップピールにシワ面を上になるように載せる
焼成温度/時間	〔上火:240℃/下火:200℃〕 10分(スチーム多め) 〔上火:230℃/下火:190℃〕 20分

リキュール漬けレーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンを湯で軽く洗い、水気をしっかり切る
- 2) ポリ袋にカリフォルニア・レーズン、サザンカンフォートを入れ、空気を抜き密閉する
- 3) 冷蔵庫で最低24時間漬けておく

レーズンオレンジペースト

- 1) カリフォルニア・レーズンを湯で軽く洗い、水気をしっかり切る
- 2) ジューサーでカリフォルニア・レーズン、イチジクの赤ワイン煮に使ったオレンジと水とでペースト状にする
- 3) 容器に移し、24時間以上冷蔵庫で保存する

イチジクの赤ワイン煮

- 1) 鍋にドライイチジク以外の材料を入れ火にかける
- 2) 沸騰しはじめたら、ドライイチジクを入れる
- 3) 再び沸騰しはじめたら、中火で3分位煮る
- 4) 容器に移し、最低36時間漬けておく

キルシュ漬けクランベリー

- 1) クランベリーを湯で軽く洗い、水気をしっかり切る
- 2) ポリ袋にクランベリー、キルシュを入れ、空気を抜き密閉する
- 3) 冷蔵庫で最低24時間漬けておく



カリフォルニア・レーズン協会