



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



Flo raisin ～はんなり梅酒レーズン～

ブーランジュリー アヴェック 上村 昭博 氏

材料

前処理粉配合(%)

石臼挽き強力粉	10
全粒粉	5
ライ麦細挽粉	5
熱湯	20

本捏配合(%)

強力粉	80
パン酵母	2
食塩	2
モルトエキス	0.2
米油	3
吸水	60
足し水	12
前処理粉	40
レーズンペースト	11.5
梅酒レーズン	115
大納言小豆	24

皮生地配合(%)

上記生地(プレーン)	100
玄米粉	10

梅酒レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
梅酒	10
足し梅酒	10
梅酒の青梅	35

レーズンペースト(%)

カリフォルニア・レーズン	100
水	50
ハチミツ	80

その他材料：1個あたり

米油	3g
揚げ米(ライスパフ)	3g
加塩バター	10g

工程

前処理粉

ミキシング	L5分
捏上温度	65℃以上にする 粗熱が取れたら冷蔵 ※翌日以降に使用可

本捏

ミキシング	L10分 H2分↓(米油,足し水) ↑(皮生地取り分け) レーズン生地↓(レーズンペースト) L2分↓(梅酒レーズン,小豆) 手混ぜ 玄米生地↓(玄米粉) L3分
-------	---

捏上温度	23℃
発酵条件/時間	[温度27℃/湿度75%] 30分パンチ60分
分割重量	レーズン生地：210g 玄米生地：60g

ベンチタイム	25分
成形	1) 玄米生地を15cmの円形に伸ばす 2) 加塩バターをレーズン生地で包む 3) 上面に霧吹きをして揚げ米を付ける 4) レーズン生地を玄米生地で包み込む 5) 上面を底にして布取り

ホイロ条件/時間	[温度28℃/湿度75%] 90分
焼成温度/時間	[上火:220℃/下火:190℃] 23分(スチーム有り) ※底面を上にして焼成

梅酒レーズン

- 1) カリフォルニア・レーズンは解しておく
- 2) 梅酒の青梅は種を取り除き、2cm角に切っておく
- 3) 梅酒に漬ける 1週間に1回攪拌する
- 4) 2週間目に足し梅酒をする
- 5) 約1か月梅酒に漬け込む

レーズンペースト

- 1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、ハチミツと混ぜ合わせる
- 2) フードプロセッサーにかけてペースト状にする
- 3) 翌日以降に使用可