



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・レーズン金賞



トリプル効果でおいしく健康！ 小豆茶レーズンライブレッド

トモニパン 浅井 一浩 氏

材料

元種配合(%)

①1日目	
ライ麦粉 100	100
水 100	100
②2日目	
①の種 20	20
ライ麦粉 100	100
水 100	100
③3日目	
②の種 20	20
ライ麦粉 100	100
水 100	100
④4日目	
③の種 20	20
ライ麦粉 100	100
水 100	100
⑤5日目	
④の種 20	20
ライ麦粉 100	100
水 100	100

中種配合(%)

ライ麦粉	20
水	20
元種	2

本捏配合(%)

中種	40
フランスパン専門粉	50
ライ麦粉	30
食塩	2
インスタントドライイースト	1
ハチミツ	2
小豆茶	60
煮小豆	40
小豆茶レーズン	110
柚子ピール	10

小豆茶(%)

小豆	100
水	400

小豆茶レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	100
小豆茶	30
小豆リキュール	5

工程

元種

ミキシング	全ての材料を混ぜ合わせる
捏上温度	①～⑤：28℃
発酵条件/時間	〔温度28℃ / 湿度75%〕 24時間 ⑤種の24時間後完成、元種として使用可

中種

ミキシング	全ての材料をゴムベラで混ぜ合わせる
捏上温度	28℃
発酵条件/時間	〔温度28℃ / 湿度75%〕 18～24時間

本捏

ミキシング	L5分M1分↑(皮生地取り分け) ↓(レーズン, 柚子) L3分
捏上温度	28℃
発酵条件/時間	〔温度28℃ / 湿度75%〕 30分
分割重量	皮生地:100g レーズン生地:400g
ベンチタイム	20分
成形	1) 皮生地进行15cm×18cmに伸ばす 2) レーズン生地进行仮型に成形し皮生地で包む 3) 綴じ目下にて布取り
ホイロ条件/時間	〔温度28℃ / 湿度75%〕 60分
焼成前処理	粉を振るい、ナイフでカットを入れる
焼成温度/時間	〔上火:250℃ / 下火:220℃〕 5分(スチーム有り) 一度ダンパーと扉開けて蒸気を抜く 〔上火:210℃ / 下火:180℃〕 25分

小豆茶

- 1) 小豆と水を圧力鍋に入れ強火で加熱
- 2) 圧力鍋のピンが上がったら、中火にし、5分加熱
- 3) 火を止めて5時間自然に冷ます
- 4) 煮あがった小豆の水気を切る
- 5) 小豆を煮た水分を小豆茶として使用
- 6) 煮小豆、小豆茶ともに冷蔵庫で1日おく

小豆茶レーズン

- 1) 沸かした小豆茶とカリフォルニア・レーズンを混ぜ合わせる
- 2) 冷めたら小豆リキュールを混ぜる
- 3) 冷蔵庫で2日間保存 途中で数回混ぜる