



Raisin Custard Bread

## レーズン カスタード ブレッド

日清製粉株式会社 研究開発本部 テクニカルセンター  
橋本 高広 氏

### 材料

#### 配合(%)

小麦粉(エコード)	100
ポーリッシュ種	全量
パン酵母 (オリエンタルイースト)	0.3~0.5
卵黄	8
加糖卵黄	28
牛乳	32
バニラペースト	2
食塩	1
砂糖	30
バター	40
漬け込みレーズン	全量

#### ポーリッシュ種(%)

小麦粉(リスドオル)	16
発酵種(ヴェッキオ)	6
牛乳	18

#### 漬け込みレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	65
レモンリキュール	15

#### アーモンドトッピング (g)

卵白	150
砂糖	120
アーモンドプードル	90
バター	30

### 工程

#### ミキシング

L4分 ML4分↓(砂糖) ML2分↓(砂糖) ML2分↓(砂糖) ML2分↓(砂糖)  
ML2分↓(バター) ML2分↓(バター) ML2分↓(レーズン) L1分 ML1分  
(生地がまとまったら、砂糖、バターを徐々に混ぜる)

#### 捏上温度

25℃

#### フロアタイム

10分

#### 分割

240g 600g

#### ベンチタイム

20分

#### 成形

丸めて紙ケースにいれる

#### ホイロ条件/時間

[温度25℃ / 湿度75%] 16~20時間

#### 焼成温度/時間

[上火:180℃ / 下火:190℃] 30~35分

(窯入れ前に、アーモンドトッピングを塗り、粉糖をふる)

#### ポーリッシュ種 ※冷蔵保管

滑らかな状態になるまでよく混ぜる。

#### 捏上温度

27℃

#### 発酵条件/時間

[温度27℃]16時間