



第29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



La vigne rouge (赤い葡萄畑)

ドック 斉藤 豊 氏

材料

自家製発酵種配合

| | | |
|---|-----------|------|
| ① | ライ麦粉 | 300g |
| | フランスパン専用粉 | 300g |
| | 水 | 300g |
| | モルト溶液 | 3g |
| | 食塩 | 3g |
| ② | ①の種 | 300g |
| | フランスパン専用粉 | 300g |
| | 水 | 130g |
| | モルト溶液 | 2g |
| | 食塩 | 1.5g |
| ③ | ②の種 | 300g |
| | フランスパン専用粉 | 300g |
| | 水 | 130g |
| | 食塩 | 1.5g |
| ④ | ③の種 | 300g |
| | フランスパン専用粉 | 300g |
| | 水 | 130g |
| | 食塩 | 1.5g |
| ⑤ | ④の種 | 300g |
| | フランスパン専用粉 | 300g |
| | 水 | 130g |
| | 食塩 | 1.5g |
| ⑥ | ⑤の種 | 300g |
| | フランスパン専用粉 | 300g |
| | 水 | 130g |
| | 食塩 | 1.5g |

かえり種配合 (%)

| | |
|-----------|-----|
| 自家製発酵種 | 1.2 |
| フランスパン専用粉 | 5.5 |
| 水 | 2.8 |

仕上げ種配合 (%)

| | |
|-----------|------|
| かえり種 | 9.5 |
| フランスパン専用粉 | 13.5 |
| ライ麦粉 | 5 |
| 水 | 9.4 |

フランスパン発酵生地配合 (%)

| | |
|--------------|-----|
| フランスパン専用粉 | 100 |
| パン酵母(インスタント) | 0.4 |
| モルト溶液 | 0.2 |
| 食塩 | 2 |
| 水 | 68 |

本捏配合 (%)

| | |
|--------------|-----|
| フランスパン専用粉 | 100 |
| パン酵母(インスタント) | 0.4 |
| 食塩 | 2 |
| 吸水 | 63 |
| 仕上げ種 | 30 |
| フランスパン発酵生地 | 20 |
| カシスと赤ワイン | 25 |
| レモンピール | 8 |
| オレンジピール | 3 |
| 処理済みレーズン | 60 |

成形/飾り(1個あたり)

| | |
|---------|----|
| オリーブオイル | 5g |
| ライ麦粉 | 8g |

カシスと赤ワイン (%)

| | |
|-----------|-----|
| 赤ワイン | 100 |
| カシスピューレ | 20 |
| シナモンスティック | 4 |

カシスと赤ワイン (%)

| | |
|--------------|-----|
| カリフォルニア・レーズン | 100 |
| 白ワイン | 20 |
| オレンジピューレ | 2 |



第29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



La vigne rouge (赤い葡萄畑)

ドング 斉藤 豊氏

工程

自家製発酵種

- ① 手捏ね、捏上温度25℃、発酵〔温度25℃/湿度75%〕22時間
 - ②・③ ミキシングL7分、捏上温度25℃、発酵〔温度25℃/湿度75%〕22時間
 - ④・⑤・⑥ ミキシングL7分、捏上温度25℃、発酵〔温度25℃/湿度75%〕12時間
- ※⑥を自家製発酵種とする

かえり種

ミキシング L7分、捏上温度25℃、発酵〔温度27℃/湿度75%〕7時間

仕上げ種

ミキシング L7分、捏上温度25℃、発酵〔温度27℃/湿度75%〕3時間後、冷蔵5℃でオーバーナイト

フランスパン発酵生地

ミキシング L2分(オートリーズ15分) L4分H30秒
捏上温度 24℃
発酵条件/時間 〔温度27℃/湿度75%〕90分後、冷蔵5℃でオーバーナイト

本捏

ミキシング L2分(オートリーズ15分) L5分H15秒↑《外生地取分け》↓(カシスと赤ワイン) L5分H15秒
捏上温度 23℃
発酵条件/時間 〔温度27℃/湿度75%〕

《外生地》60分パンチ60分、分割
《レーズン生地》60分パンチ60分パンチ30分、分割

分割重量 外生地：180g
レーズン生地：600g

成形/外生地 1) 四角にカットし、ベンチタイム20分
2) 26cm×23cmに四角く伸ばす
3) 斜めに半分波型カッターで切り、切った部分にオリーブオイルを塗る

成形/中生地 1) 20cm×15cmに四角くカット
2) 伸ばした外生地で包む

ホイロ条件/時間 〔温度27℃/湿度75%〕50分
焼成前処理 ステンシルを置き、ライ麦粉を振る
焼成温度/時間 〔上火：230℃/下火：220℃〕スチーム 40分

カシスと赤ワイン

- 1) カシスピューレと赤ワインを鍋に入れ沸騰させアルコールを飛ばす
- 2) 火を止めてから、半分に折ったシナモンスティックを入れる

レーズン前処理

- 1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、白ワインとオレンジピューレを加える
- 2) よく混ぜ合わせて冷蔵、2日間漬け込む