



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・レーズン大賞



Splendide raisins

神戸屋レストラン 中村 剛和 氏

材料

パート・フェルメンテ (%)

フランスパン専用粉	100
食塩	2
モルト	0.2
インスタントドライイースト	0.4
吸水	68

本捏配合 (%)

フランスパン専用粉	90
ライ麦全粒粉	10
食塩	2.2
モルト	0.2
インスタントドライイースト	0.4
赤ワイン：煮切り	68
パート・フェルメンテ	160
マカダミアナッツ	15
チョコレートチップ	15
a.レザン・バニーユ	81
b.レザン・フランボワーズ	28
c.レザン・オレンジ	28
オリーブオイル	適量

a.レザン・バニーユ (%)

カリフォルニア・レーズン	100
カリフォルニア・レーズンペースト	40
ぶどう100%果汁ジュース	20
バニラ・エキストラ	2

b.レザン・フランボワーズ (%)

カリフォルニア・レーズン	100
フランボワーズピューレ	12

c.レザン・オレンジ (%)

カリフォルニア・レーズン	100
オレンジ100%果汁ジュース	10
オレンジペースト	2

工程

パート・フェルメンテ

ミキシング	L2分(オートリズ20分) ↓ (イースト,食塩) L5分H30秒
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	[温度27℃/湿度75%] 90分後5℃で18~24時間

本捏

	※赤ワインは前日に煮切っておく
ミキシング	L2分(オートリズ20分) ↓ (イースト,食塩,パート・フェルメンテ) L5分H1分 ↑《皮生地取分け》 ↓ (マカダミアナッツ,チョコレートチップ,レザン・バニーユ) L2分 ↓ (レザン・フランボワーズ,レザン・オレンジ) L1分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	[温度28℃/湿度80%] 60分パンチ60分
分割重量	皮生地：90g ※分割後軽く丸め冷蔵 レーズン生地：400g：俵形に丸め
ベンチタイム	30分
成形	1) レーズン生地を27cmのバタール成形にする 2) 皮生地を伸ばし、閉じ口を残してオリーブオイルを塗る 3) 1) のレーズン生地を包み込む 4) 閉じ口が下になるようにキャンバスに並べる
ホイロ条件/時間	[温度28℃/湿度80%] 60分～
焼成前処理	スリップヒールに移し、フランスパン専用粉：ライ麦全粒粉=1：1で合わせた粉を振るい、10本のクープを入れて湾曲させる
焼成温度/時間	[上火：235℃/下火：230℃、スチーム] 15分 [上火：220℃/下火：225℃] 20分～

レザン・バニーユ

- 1) カリフォルニア・レーズンを湯戻しし、水気を切っておく
- 2) カリフォルニア・レーズンペーストをぶどう100%果汁ジュースで溶きのばし、バニラ・エキストラを加えて、カリフォルニア・レーズンを3日間冷蔵で漬け込む

レザン・フランボワーズ

- 1) カリフォルニア・レーズンを湯戻しし、水気を切っておく
- 2) フランボワーズピューレを加えて、カリフォルニア・レーズンを3日間冷蔵で漬け込む

レザン・オレンジ

- 1) カリフォルニア・レーズンを湯戻しし、水気を切っておく
- 2) オレンジペーストをオレンジ100%果汁ジュースで溶きのばし、カリフォルニア・レーズンを3日間冷蔵で漬け込む