



All Scratch Products Category

California Raisin Grand Prize

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

■レザン フィーユ / Raisin Feuille

■井手 優佑 / Yusuke Ide

■ポンパドウル / Pompadour



材 料

●パートフェルメンテ：％
フランスパン専用粉……………100
食塩……………2
パン酵母……………0.75
モルト……………0.2
上白糖……………0.12
ビタミンC溶液……………0.1
吸水……………68

●本捏配合(白生地)：％
フランスパン専用粉……………100
上白糖……………4
食塩……………2
脱脂粉乳……………3
ショートニング……………6
モルト……………0.5
パン酵母……………0.8
パートフェルメンテ……………100
吸水……………65

●宇治抹茶生地：％
白生地……………100
宇治抹茶……………1.5
吸水……………3

●レーズン生地：％
宇治抹茶生地……………100
抹茶リキュール漬けレーズン…85

●抹茶リキュール漬けレーズン：％
カリフォルニア・レーズン…100
ドライストロベリー……………20
抹茶リキュール……………10



工 程

●パート・フェルメンテ
予備発酵 15分：パン酵母、上白糖、温水(40℃)3%を混ぜ合わせる
※ビタミンC溶液は、1gのビタミンCを99gの水で溶かしたもの
ミキシング L9分M1分
捏上温度 24℃
発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 90分後、冷蔵5℃で18～24時間

●本捏
ミキシング ↓(パートフェルメンテ) L3分M5分H1分 ↓(ショートニング) L1分M4分H1分
捏上げ後、皮生地を取り分け、残りに宇治抹茶、抹茶リキュール漬けレーズンの順に練り込む
捏上温度 26℃
発酵条件/時間 [温度28℃/湿度80%] 60分パンチ30分
分割重量 皮生地：30g
レーズン生地：130g、丸め
ベンチタイム [温度28℃/湿度80%] 25分
成形 1) 皮生地を麺棒で伸ばし、レーズン生地に貼りつける
2) 1)を直径12cmの円に伸ばす
3) 2)を三角形に成形し、三角を半分にするようにフォンデュ成形する
4) 押した後に沿って三角の底辺側を2cm程度切り離し、ひっくり返して布取り

ホイロ条件/時間 [温度30℃/湿度80%] 50分～
焼成前処理 ライ麦粉を振り、葉の形になるようにカット・クープを入れる
焼成温度/時間 [上火：220℃/下火：210℃] スチーム 16分～

●抹茶リキュール漬けレーズン
1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、水気を切る
2) ドライストロベリーは1cm角に刻む
3) 1)と2)を抹茶リキュールと混ぜ合わせ、一晩寝かせる