

California Raisin Gold Prize

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

- レザン エリブラン 〜和の香り〜
Raisins et Riz Brun - Parfum Japonais
■中野 明人 / Akito Nakano
■ドンク / Donq



材 料

- フランスパン発酵生地配合:%
フランスパン専用粉……………100
食塩……………2
モルト溶液……………0.2
パン酵母(インスタントドライ)……0.4
水……………69
- 玄米の湯種配合:%
玄米粉……………10
純米酒(沸騰させたもの)………20
- 本捏配合:%
フランスパン専用粉……………100
食塩……………2
モルト溶液……………0.3
パン酵母(インスタントドライ)……0.6
吸水……………68
フランスパン発酵生地……………30
- 玄米の湯種……………30
玄米(α化させたもの)……………20
日本酒炊き込みレーズン………80
- 日本酒炊き込みレーズン:%
カリフォルニア・レーズン………100
純米酒……………40
- 日本酒漬けレーズン:%
カリフォルニア・レーズン………100
純米酒……………10
- 日本酒のアパレイユ:%
上新粉……………75
玄米粉……………25
パン酵母(生イースト)……………5
食塩……………2.3
水……………80
純米酒……………80



工 程

- フランスパン発酵生地
ミキシング L1分40秒↓(パン酵母)↓L20秒(オートリズ15分)↓(食塩) L4分H20秒
捏上温度 23℃
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
- 玄米の湯種 ※手混ぜする
1) 日本酒をIHコンロにかけ、沸騰させる
2) 玄米粉を合わせ、しっかり水和するまで混ぜる
3) 粗熱が取れたら冷蔵する、翌日使用
- 本捏
ミキシング L1分40秒↓(パン酵母)↓L20秒(オートリズ15分)
↓(食塩・フランスパン発酵生地) L4分H30秒↑(外生地取出し)
↓(玄米の湯種) L2分↓(玄米) L1分H10秒
捏上温度 24℃
折り込み 3つ折り2回: 玄米入り生地(中生地)に炊き込みレーズンを折り込む
発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%]
外生地: 40分後分割し、冷蔵5℃へ
中生地: 40分パンチ40分
- 分割重量 外生地: 50g
中生地: 130g
- 成形 外生地 1) 四角くカットし、冷蔵5℃で保管し、中生地分割に合わせて室温に戻す
2) 10cm×15cmの四角に伸ばす
成形 中生地 1) 形を整える程度に軽く丸めて、ベンチタイム20分
2) 3つ折り1回で約7cm×10cmの四角になるように成形する
3) 伸ばした外生地に日本酒漬けレーズン24gを散りばめ
中生地をのせて包む
4) 綴じ目を下にしてベーキングシートにのせる
5) 日本酒のアパレイユ30gを塗り、玄米粉を振る
- ホイロ条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 60分
焼成温度/時間 [上火:240℃/下火:230℃] スチーム 10分後
→[上火:230℃/下火:220℃] 15分
- 日本酒炊き込みレーズン
1) カリフォルニア・レーズンを水洗いする
2) 日本酒と合わせ、IHコンロにかける
3) 沸騰したら弱火にし、水気が無くなるまで炊く(約5〜6分)
4) 粗熱が取れたら冷蔵する、翌日使用
- 日本酒漬けレーズン
1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、日本酒と漬け込む
2) 毎日混ぜて、3日後以降に使用する
- 日本酒のアパレイユ
オールインでよく混ぜる、塗る前にもう一度よく混ぜ合わせる
※中生地分割後に作っておく