



All Scratch Products Category

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

- バンド レザン ヴイオレ
Pain des raisins violet
- 池田 匡 / Tasuku Ikeda
- ブーランジュリー グルマン
Boulangerie Gourmand



材 料

●ルヴァン・シェフ起こし配合

- ① フランスパン専用粉…300g
ライ麦全粒粉…300g
食塩…3g
モルト溶液…3g
水…300g
- ② ①の種…300g
フランスパン専用粉…300g
食塩…1.5g
モルト溶液…2g
水…130g
- ③ ②の種…300g
フランスパン専用粉…300g
食塩…1.5g
水…130g

- ④⑤⑥ 前回の種…300g
フランスパン専用粉…300g
食塩…1.5g
水…130g

●ルヴァン種の種継ぎ配合

- ルヴァン・シェフ…400g
フランスパン専用粉…550g
ライ麦全粒粉…50g
水…300g

●ルヴァンかえり種配合

- ルヴァン・シェフ…130g
フランスパン専用粉…550g
水…280g

●ルヴァン仕上げ種配合

- ルヴァンかえり種…960g
フランスパン専用粉…1,350g
ライ麦全粒粉…500g
水…960g

●中種配合:%

- ライ麦全粒粉…60
ルヴァン仕上げ種…3
パン酵母(ドライタイプ)…0.1
水…70

●本捏配合:%

- フランスパン専用粉…40
食塩…2
モルト溶液…0.3
パン酵母(ドライタイプ)…0.5
吸水…10
〔中生地のみ〕
カシスピューレ…30
前処理済レーズン…155

●レーズン前処理

- カリフォルニア・レーズン…1,000g
ラム酒…100g



工 程

●ルヴァン・シェフ起こし

- ① ミキシング15分、捏上温度26℃、発酵(室温25～27℃) 24時間
- ② ミキシング15分、捏上温度26℃、発酵(室温25～27℃) 22時間
- ③ ミキシング15分、捏上温度26℃、発酵(室温27℃) 22時間
- ④⑤⑥ ミキシング15分、捏上温度26℃、発酵(室温27℃) 12時間

●ルヴァン・シェフ種継ぎ

- ミキシング15分、捏上温度26℃、発酵(室温27℃) 3時間後、冷蔵5℃で保管
※2～3日に一度行う

●ルヴァンかえり種

- ミキシング15分、捏上温度26℃、発酵(室温27℃) 6時間

●ルヴァン仕上げ種

- ミキシング15分、捏上温度26℃、発酵(室温27℃) 2時間後、冷蔵5℃で一晩

●中種

- 1) 吸水にルヴァン仕上げ種、パン酵母を溶く
 - 2) 全ての材料を手で合わせる
- 捏上温度: 30℃
発酵時間: 室温、冷蔵5℃で一晩

●本捏

- ※パン酵母は溶いて使用
ミキシング L5分H30秒
皮生地を取り分けて、カシスピューレと前処理済レーズンを練り込む
捏上温度 22℃
発酵条件/時間 [室温27℃] 30分パンチ30分
皮生地は30分で分割し冷蔵
分割重量 皮生地: 90g
中生地: 360g
ベンチタイム 5分
成形 中生地をナマコ形に成形し、皮生地で包む
ホイロ条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 40分
焼成前処理 1) 表面にフランスパン専用粉を振る
2) サイドに8本ずつ葉脈カット
焼成温度/時間 [上火: 235℃/下火: 220℃] スチーム 20分後
→[上火: 220℃/下火: 210℃] 15分

●レーズン前処理

- 1) カリフォルニア・レーズンを水洗いし、余分な水分を切るためにザルに上げる
- 2) 水に10分程度浸け、ザルに上げる
- 3) ラム酒とマリネして一晩常温に置く、混ぜてから使用する