

California Raisin Special Prize

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

■トリオ ドゥ レザン / Trio de Raisins

■田熊 大幹 / Hiroki Taguma

■神戸屋 / Kobeya Baking



材 料

●パートフェルメンテ配合:%

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……………85
 ライ麦全粒粉……………15
 インスタントドライイースト…0.4
 食塩……………2.1
 モルト……………0.3
 吸水……………70
 パートフェルメンテ……………170
 足し水……………15
 黒ゴマ……………10
 練りゴマ……………8
 前処理レーズン……………160

●自家製レーズンペースト:%

カリフォルニア・レーズン……100
 水……………50

●前処理レーズン:%

カリフォルニア・レーズン……130
 自家製レーズンペースト……20
 柚子ミンチ……………10



工 程

●パートフェルメンテ

ミキシング L3分(オートリーズ15分) ↓ (イースト,食塩) L6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12~18時間

●本捏

※ミキシング前に前処理レーズンと練りゴマを合わせる

ミキシング L2分(オートリーズ20分) ↓ (パートフェルメンテ,イースト,食塩)
 L5分 ↑ (皮生地取り上げ) ↓ (足し水) L2分 ↓ (黒ゴマ)
 L1分 ↓ (前処理レーズン) L2分

捏上温度 23℃

発酵条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 45分パンチ45分

分割重量 皮生地 100g 丸め後、冷蔵5℃でベンチタイム
 レーズン生地 350g

ベンチタイム 25分

成形 1) 皮生地を直径20cm程度に伸ばす
 2) レーズン生地を三角形に成形する
 3) 伸ばした皮生地にレーズン生地をのせ、霧吹きして包む
 4) 綴じ目を下にしてキャンバスにのせる

ホイロ条件/時間 [温度28℃/湿度75%] 70分~

焼成前処理 1) ステンシルを置き、フランスパン専用粉とライ麦全粒粉を同量合わせた
 粉を振る

2) クープを入れる

焼成温度/時間 [上火:235℃/下火:230℃] スチーム 10分
 → [上火:230℃/下火:215℃] 20分~

●自家製レーズンペースト

お湯で洗ったカリフォルニア・レーズンと水をフードプロセッサーで滑らかになるまで混ぜ合わせる

●前処理レーズン

お湯で洗ったカリフォルニア・レーズンと自家製レーズンペースト、柚子ミンチを合わせて2日間
 漬け込む