

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

- 泡盛珈琲 Raisins
Awamori Coffee Raisins
■田澤 友希子 / Yukiko Tazawa
■いまいパン / Imai Pain



材 料

●ルヴァン種配合

〈レーズンエキス〉

カリフォルニア・レーズン・・・500g

水・・・・・・・・・・・・・・・・1,000g

蜂蜜・・・・・・・・・・・・・・30g

〈元種〉

フランスパン専用粉・・・・・・450g

全粒粉・・・・・・・・・・・・50g

レーズンエキス・・・・・・・・300g

〈2番種〉

元種・・・・・・・・・・・・全量/800g

フランスパン専用粉・・・・・・450g

全粒粉・・・・・・・・・・・・50g

食塩・・・・・・・・・・・・・・5g

水・・・・・・・・・・・・・・250g

〈3番種〉

2番種・・・・・・・・・・・・全量/1,550g

フランスパン専用粉・・・・・・900g

全粒粉・・・・・・・・・・・・100g

食塩・・・・・・・・・・・・・・10g

水・・・・・・・・・・・・・・350g

湯種配合:%

強力粉・・・・・・・・・・・・4

熱湯・・・・・・・・・・・・・・8

本捏配合:%

フランスパン専用粉・・・・・・70

強力粉・・・・・・・・・・・・16

ライ麦粉・・・・・・・・・・・・5

全粒粉・・・・・・・・・・・・5

食塩・・・・・・・・・・・・・・2

インスタントドライイースト・・0.2

水・・・・・・・・・・・・・・2

湯種・・・・・・・・・・・・・・12

ルヴァン種・・・・・・・・・・・・10

水出しアイスコーヒー・・・・・・70

足し水・・・・・・・・・・・・20

泡盛漬けレーズン・・・・・・・・70

細挽ぎしたコーヒー粉・・・・・・0.4

インスタントコーヒー・・・・・・0.6

水出しアイスコーヒー

水・・・・・・・・・・・・・・1,000g

コーヒー粉・・・・・・・・・・・・30g

前処理レーズン:%

カリフォルニア・レーズン・・・・100

琉球泡盛・・・・・・・・・・・・40



工 程

●ルヴァン種

〈レーズンエキス〉

1) 熱湯消毒した瓶に材料を入れ、よく混ぜてフタをして密閉

2) 毎日、瓶のフタを開け、混ぜて空気の入替えをする

3) カリフォルニア・レーズンが浮き上がり気泡が出るまで数日間繰り返す

〈元種・1番種・2番種〉ミキシング L3分～ 冷蔵保存 24時間

●湯種

1) 強力粉と熱湯を素早くよく混ぜる

2) 粗熱が取れたら、保存容器に移して冷蔵庫で一晩置く

●本捏

※イーストと水は先に混ぜて置く

ミキシング L4分～ML5分↓(足し水) ML4分～

↓(泡盛漬けレーズン、細挽ぎコーヒー粉、インスタントコーヒー) L1分～

捏上温度 24℃

発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 45分パンチ30分パンチ後、冷蔵5℃で一晩

分割2時間前に常温に出して置く

分割重量 560g

ベンチタイム 30分

成形 1) 30cmナマコ形で先を尖らせる

2) 綴じ目を下にしてキャンパスに並べる

ホイロ条件/時間 常温でシートを被せて40分、シートを取って更に20分以上

焼成前処理 スリップピールに移し、全粒粉を振るい、クープを入れる

焼成温度/時間 [上火:260℃/下火:240℃] スチーム 10分

→[上火:230℃/下火:210℃] 20分～

●水出しアイスコーヒー

細挽ぎしたコーヒー粉を抽出用バッグに入れ、コーヒーバッグの入った容器に水を注ぎ

冷蔵で4時間置く

●前処理レーズン

1) カリフォルニア・レーズンを10秒ほど熱湯に浸けて、水気を切る

2) ザルに入れ数時間置き、よく水切りをする

3) 保存容器にカリフォルニア・レーズンと琉球泡盛を入れよく混ぜて、冷蔵庫で3日以上漬け込む