



All Scratch Products Category

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

- 京抹茶のツヤやかレーズン
Glossy Raisins of Kyoto Matcha
- 小林 健吾 / Kengo Kobayashi
- 志津屋 / Sizuya



材 料

●レーズン液種配合:%

カリフォルニア・レーズン.....50
水(28℃).....100
蜂蜜.....10

●本捏配合:%

強力粉.....50
中力粉(京都産).....50
蜂蜜.....5
天然塩.....2.4
セミドライースト.....0.2
太白胡麻油.....3
レーズン液種.....5
カルシウムパウダー.....7
ユーロモルト.....0.5
抹茶(京都産).....5
吸水.....75
足し水.....20~
カリフォルニア・レーズン.....80
ホワイトチョコレート.....20

●皮生地配合

基本生地.....420g
中力粉(京都産).....100g
ショートニング.....40g

●前処理レーズン:%

カリフォルニア・レーズン.....100
水.....100
コアントロー:40度.....10

●その他材料:1個あたり

オリーブオイル.....3g
中力粉(京都産).....少々



工 程

●レーズン液種

- 1) 全ての材料を瓶の中に入れ、よく混ぜ合わせる
- 2) 毎日、瓶を振り、空気を入れる
- 3) 4~5日でカリフォルニア・レーズンが上面に上がり、泡が吹きこぼれるようになれば完成

●本捏

ミキシング L3分M15分~↓(足し水)↑(皮生地取分け)↓(ホワイトチョコレート、レーズン)
捏上温度 23℃
発酵条件/時間 [温度27℃/湿度75%] 30分パンチ30分パンチ後、冷蔵6℃で一晩
分割重量 皮生地 70g
レーズン生地 350g

ベンチタイム

30分

成形

- 1) レーズン生地を約25cmバゲット状に成形
- 2) 皮生地进行薄く伸ばし、一か所にオリーブオイルを少量3gつける
- 3) レーズン生地を皮生地で包む
- 4) 上面を底にして布取りする

ホイロ条件/時間

[温度28℃/湿度75%] 50~60分

焼成前処理

- 1) 綴じ目を上にする
- 2) 皮生地に飾りクープを入れ、中力粉を振る

焼成温度/時間

[上火:240℃/下火:240℃] スチーム 10分
→[上火:220℃/下火:220℃] 20分~

●皮生地

- 1) 全ての材料をミキサーで混ぜ合わせる
- 2) 薄く伸ばして冷蔵1℃で一晩置く

●前処理レーズン

全ての材料をよく混ぜ合わせて冷蔵5℃で一晩置く
仕込み時は、水分を切って使用