

California Raisin Excellence Prize

カリフォルニア・レーズン優秀賞

Educational institution Category
育成機関部門

■ベルクレーブレザン / Bellecube Raisin

■久住 清剛 / Kiyotaka Kusumi

■専修学校 日本菓子専門学校
Japan Cake & Confection College



材料

●ルヴァンリキッド:%

フランスパン専用粉……………14

ノンアルコール赤ワイン……………16

パン種用乾燥酵母……………0.06

●本捏:%

フランスパン専用粉……………35

フランスパン専用粉……………35

ライ麦粉……………10

グラハム粉……………6

パン酵母(インスタントドライ)……………0.5

食塩……………2.1

吸水……………50

ルヴァンリキッド……………30

ラム漬けレーズン……………100

ピーカンナッツ(ロースト)……………12

皮むきアーモンド(ロースト)……………8

●ラム漬けレーズン:%

カリフォルニア・レーズン……………50

水……………50

ラム酒……………50

●レーズンペースト:%

カリフォルニア・レーズン……………50

水……………50

工程

●ルヴァンリキッド

1) 30℃の少量の吸水でパン酵母を溶解する

2) 全ての材料を、ホイッパーでよく混ぜる

3) 28℃で約20時間発酵させる(pHを3.8になるよう、その都度、温度湿度を調整する)

●本捏 ※スパイラルミキサー

ミキシング

L3分(オートリーズ20分) L5分H30秒↑(皮生地480gとる)

レーズン、ナッツを入れて低速で混ぜるまで回す

捏上温度

24℃

発酵条件/時間

〔温度28℃/湿度78%〕 60分パンチ60分

分割重量

皮生地: 80g

中生地: 350g

成形

皮生地: めん棒で15cm×25cmに伸ばしてピケする

中生地: 1) めん棒で15cm×25cmに伸ばす

2) レーズンペースト30gを全体に塗り、巻き上げる

3) 皮生地で包み布に並べる

ホイロ条件/時間 〔温度28℃/湿度78%〕 60分

焼成前処理

粉を振り、クーブを入れる

焼成温度/時間

〔上火:230℃/下火:215℃〕 スチーム 約30分

●ラム漬けレーズン

※レーズンの甘みと果実感を出すための処理

1) カリフォルニア・レーズンを水洗いする

2) 鍋にレーズンと水を1:1で入れ、強火で火をかける

3) 水気が鍋底からなくなるまで、混ぜながら焦げないように炊き上げる

4) 火を止めてラム酒を入れる

5) 約一週間漬けて使用する

●レーズンペースト

1) 沸騰したお湯をボウルに用意し、カリフォルニア・レーズンを入れる

2) 粒をほぐし、1分ほど置き、水気をよく切る

3) ミルで挽く

4) 甘みを出して濃厚にするため、鍋にレーズンペーストを入れ、中火で炒めて水気を飛ばす