

California Raisin The Finalist Award
カリフォルニア・レーズン入選

The Retail Product Category
リテイル商品部門 (RB部門)

The 34th California Raisin Bakery New Product Development Contest
第34回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト

Black Sesame Campagne with Overflowing Raisins
溢れるレーズンに寄り添う黒胡麻のカンパーニュ



岡本 瞬 Shun Okamoto
Palace Hotel Tokyo
パレスホテル東京



本製品は、“噛み締めることで味わいが完成するレーズンパン”をコンセプトに開発しました。
カリフォルニア・レーズンを主役に据え、その美味しさに寄り添い、引き立てる存在として黒胡麻を重ねています。
三種の国産小麦をブレンドした生地に自家製レーズンペーストを練り込み、まろやかな酸味と自然な甘みを土台に構築。
生地にも黒胡麻を加えることで、内側からも香ばしさとほのかな苦味が寄り添い、レーズンの甘みを引き締めています。
主役のレーズンは丁寧に水分を含ませ、一粒一粒の果汁感が弾けるように広がる仕上がりにしました。噛み進めるごとに果実感が立ち上がり、生地の旨みと重なりながら味わいが深まります。
さらに表面には黒胡麻とグラニュー糖をまといせ、クラストはパリッと軽やかに。
外側からも黒胡麻の香ばしさがふわりと立ちのぼり、内側のしっとりもちもちとしたクラムへとつながります。
内外から重なる黒胡麻の風味が、レーズンの魅力をより一層際立たせます。
また時間の経過とともに味わいが変化し、
1日目は香ばしさと食感のコントラストを、
2日目は味がなじみ、よりしっとりとした口当たりと一体感をお楽しみいただけます。
噛み締めるほどにレーズンが主役となり、黒胡麻が寄り添いながら味わいを完成させる一品です。

材料／配合

【元種配合】

- ①
- ・ライ麦粉……………250g
 - ・モルト……………5g
 - ・吸水……………300g
- ②
- ・①の元種……………550g
 - ・小麦粉……………550g
 - ・吸水……………550g
- ③
- ・②の元種……………1500g
 - ・小麦粉……………1500g
 - ・吸水……………1500g
- ④
- ・③の元種……………4500g
 - ・小麦粉……………4500g
 - ・吸水……………4500g

【ルヴァンリキッド】

- ・元種……………3000g
- ・小麦粉……………6000g
- ・モルト……………40g
- ・吸水……………4500g

【ライ麦全粒粉浸水処理】（対粉）

- ・国産ライ麦全粒粉……………10
- ・吸水(35℃)……………10

【本捏：％】

- （皮生地）
- ・国産強力粉……………80
- ・石臼挽もち小麦粉……………10
- ・浸水処理済みライ麦……………全量
- ・ルヴァンリキッド……………40
- ・食塩……………3
- ・モルト……………0.1
- ・吸水……………55
- （黒胡麻レーズン生地）
- ・皮生地を除いた生地……………全量
- ・自家製レーズンペースト……………35(対粉)
- ・自家製黒すり胡麻……………5(対粉)

【前処理済みレーズン】：％

- ・カリフォルニア・レーズン……………100
- ・吸水……………40

【自家製黒すり胡麻】：％

- ・炒り胡麻(黒)……………5(対粉)

【自家製レーズンペースト】：％

- ・カリフォルニア・レーズン……………100
- ・熱湯……………適量

【成形用黒胡麻】：％

- ・炒り胡麻(黒)……………100
- ・グラニュー糖……………100

工程

【元種】

①～③ 全ての材料を混ぜ合わせる
(捏上温度) : 27℃、(温度/時間) 27℃/24時間

④全ての材料を混ぜ合わせる
(提上温度) : 27℃、(温度/時間) 27℃/12時間
5° Cで冷蔵し、12時間経過後、元種とする

【ルヴァンリキッド】

すべての材料を混ぜ合わせる
(捏上温度) : 28℃
(発酵条件/時間) [温度30℃] 5時間
[温度5℃] 24時間

【ライ麦浸水処理】

すべての材料を混ぜ合わせる
粗熱が取れたら乾燥に注意し冷蔵4℃で保管し酵素活性させる (12時間～24時間)

【本捏ね】

※レーズンペースト、黒すり胡麻、
浸水処理済みレーズンはミキシング開始時に常温に出しておく

(ミキシング)
L6 ↓ (食塩) M7 ↑ 皮生地取る
↓ (レーズンペースト、黒すり胡麻) M5～

(捏上温度) : 22℃

(具入れ)
生地が上がったら番重に広げ、前処理済みレーズンを散りばめる
粒を潰さないよう折りたたむ

(発酵条件/温度) [温度28℃/湿度75%]
30分パンチ 30分分割

(分割重量)
皮生地・50g/中生地・210g
分割後冷蔵4℃で一晩生地を熟成させる

(復温)
中生地のみ30分程復温 14℃まで戻す

(成形)
①中生地を横18cmでクッペ成形する
②霧吹きで中生地を湿らせ、成形用黒胡麻を全体に纏わせる
③皮生地被せ布取り

(ホイロ条件/温度) [温度30℃/湿度75%]
120分

(焼成前処理)
小麦粉を全体に振りS字クープ そのまわりに菜箸で模様付け

(焼成温度/時間)
[上火: 230℃/下火: 250℃] スチーム 2回 10分
[上火: 220℃/下火: 220℃] 20分
[上火: 200℃/下火: 200℃] ダンパー開け10分

【カリフォルニア・レーズン前処理】

①カリフォルニア・レーズンを耐熱容器に入れ、レーズンの重量に対し40%の吸水を入れる
②ふんわりラップをし600Wで1分半加熱
③容器を軽く揺すり吸水を全体に馴染ませる
④この作業を3回行う
⑤ラップを外さず容器全体を蒸らす
⑥冷めたら密封し冷蔵庫で一晩浸水させる

【自家製黒すり胡麻】

①鍋に炒り胡麻(黒)を入れる
②香りが立つまで弱火～中火で3分程乾煎り
③バット等に移し、冷めたらミルサーにかける
④密閉容器にて保存 当日または2日目に使用

【自家製レーズンペースト】

①カリフォルニア・レーズンをボウルに入れる
②レーズンが浸る程度の熱湯を注ぎ 軽にかき混ぜ2分ほど置く
③お湯をしっかりと切り、冷ます
④フードプロセッサーにかける
⑤密閉容器にて冷蔵保存 2日目を以降に使用

【成形用黒胡麻】

炒り胡麻(黒)に同量のグラニュー糖を合わせる
※生地に纏わせて焼成するため乾煎り不要