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

The Bakery-Related Company Category
製パン関連企業部門（BE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

パン･オ･レザン･パルフュメ･オ･テ
Pain aux Raisins parfumé au thé



小島　堅嗣　Kenji Kojima
Ecole De Patisserie De Tokio
東京製菓学校



〇生地自体はデュラム粉を湯種として使用することにより、もっちりと柔らかい仕上がりになっている。
〇レーズンは煮だした紅茶で漬け、更に漬け込んだ紅茶と、煮だした茶葉も上手く利用することで、紅茶の香り豊かなパンに仕上がっている。
〇レーズンを漬けた紅茶なので、紅茶にレーズンの味（甘味や酸味）等も移っており、紅茶の香りや味だけでなく、レーズンの香りや味も引き立っている。
〇生地が全体的に柔らかいが、外生地に粉を追加して捏ねなおすことにより、まわりの生地は少しかたくなり、包み込んだ生地の上にさらに別の生地を乗せ、飾りも乗せているので、中はしっとりもっちりとした食感で、外側は硬く、しっかりとした歯ごたえも有、飾りはパリパリとした食感と、いろいろな食感を楽しむことも出来る。
〇レーズン等の前処理にお酒などを使用していない為、子供もや妊婦さんも食べることが出来ます。
〇鉄やいろいろな栄養が不足しやすい子供や妊婦さんでも安心して食べることが出来ます。
〇甘味もなるべく素材本来のものを活用しています。
〇フィグを少量入れることで、食べた時のつぶつぶ感があり、子供も楽しんで食べることが出来ると思います。

材料／配合

生地配合）
リスドオル……80%
インスタントドライイースト（赤）…… 5%
食塩…… 2.1%
モルト…… 0.3%
発酵生地（ｐｆ）……30%
紅茶……30%
ヴァシナージュ（紅茶）……10%
湯種……全量
カリフォルニア・レーズン……50%
フィグ……10%

湯種配合）
デュラムセモリナ粉……20%
熱湯……60%

紅茶配合）
お湯…… 100%
紅茶葉（ダージリン）…… 2%

前処理）
カリフォルニア・レーズン…… 100%
紅茶…… 160%
フィグ…… 100%
シロップ…… 230%
（シロップ＝紅茶100：グラニュー糖135）

工程

準備）
紅茶は水を沸騰させて、沸騰させたお湯を使用量計量して、そこに茶葉を入れて混ぜる。
蓋をして5分間蒸らして、蒸らしたら茶葉を濾して出しておく。（茶葉は取っておく）

前処理）
使用量を計量したレーズンを出来た紅茶（温かい状態）に30分漬け込む
（蓋をする） 30分経ったら、紅茶から取り出す。（紅茶は取っておく）
フィグは1個を12等分にカットしておく。
シロップは紅茶100：グラニュー糖135で作り、出来たての熱々の物でフィグを漬け込む。
フィグはある程度シロップで漬け込んだら、水切りしたレーズンとよく混ぜ合わせておく。
しばらくしたら、ザルなどでシロップは切っておく。

湯種）
沸騰したお湯を使用量計量し、そこにデュラム粉を少しずつ振り入れながら、ヘラでよくかき混ぜる。
ある程度混ざってきたら、ヘラで捏ねる様に混ぜ合わせる。
出来たものは、ビニール等に移して、薄く延ばして冷却しておく。

生地仕込） フランス粉、モルト、紅茶をボールに入れ低速で１分捏ねる。
発酵生地、湯種を加えて、低速で３～４分捏ねる（途中かき落としを行う）
混ざったら、オートリーズを３０分取る（この間にレーズンとフィグを混ぜたりする）
１５分経ったらインスタントドライイーストを全体にふりかけ、少し混ぜて、残り１５分放置。
オートリーズが終了したら、食塩を入れ低速で１分捏ねる。
その後生地の状態を見ながら中速で５～６分捏ね、その後、中高速で２分捏ねる
ある程度生地がまとまり、ボールから剥がれる様になったら、
生地を取り分ける （粉１ｋｇ仕込の場合、生地を６００ｇ取り分ける）
残りの生地にヴァシナージュ（紅茶）を少しずつ入れながら中高速で２分捏ねる。
ヴァシナージュがすべて入り、生地がまとまり、ボールから剥がれればミキシング終了。
取り分けた生地（６００ｇ）に強力粉７０ｇを加えて、捏ねる。
生地の捏ね上げ温度は２６℃にする。
捏ね上がった生地（ヴァシナージュした生地）を番重に出し、混ぜ合わせてシロップを切っておいたレーズンとフィグをを手で入れていく。

フロアタイム）
出来上がった生地は、大き目のボールにいれて、温度２７℃、湿度７５%の
発酵室で６０分、発酵させる。
（フロアタイム中３０分で一回パンチをする）

分割～成形）
発酵後、生地の分割 粉を混ぜた生地は５０ｇ・３０ｇ・２０ｇを１組として分割する
（丸めは軽くまとめる程度）
フルーツを入れた生地は３５０ｇで分割する（こちらも軽くまとめる程度）
ベンチタイムは２５分 成形は、まず５０ｇの生地を１５×１０ｃm程に伸ばしておく。
次に２０ｇの生地を薄く延ばしておく。（めん棒使用）
生地を伸ばし終えたら、３５０ｇの生地を軽くガス抜きして２５×１０ｃmのサイズにし、
２５ｃmの方から巻いて、俵型にする（全ての生地を） 全てを俵型にしたら、
綴じ目を上にして軽くガス抜きをして、先ほどとは違う方向から巻いて、俵型にする。
俵型になった生地を、薄く伸ばした５０ｇの生地で包み込む（水ハケなどを利用する）
成形した生地は布どりをする（布とりのふちは近めにする）
全ての生地を包み終えたら、２０ｇの生地を、成形した生地を上面サイズぐらいに伸ばし、
油を塗って、油を塗った面を成形した生地上面にのせる。
全て終えたら、３０ｇの生地を棒状に成形する（長さは成形した生地より長め）
棒状にした生地全体に水を付け、まわりにコーングリッツを付け、成形した生地上面に乗せ、
両端を生地の下に挟むようにする。

最終発酵）
成形が終わったら、２８℃７５%の発酵室で６０分程発酵を取る。

焼成）
発酵後、生地を挿入機に乗せ、コーングリッツを付けた生地を、ハサミでエピカットする（7～8カット）
焼成は窯にもよりますが、だいたいフランスパンを焼く温度帯と同じくらいで焼成
（今回は上火下火ともに２１０℃）
窯入れ前にスチームを１回、窯入れ後に再度１回スチームを入れる
窯入れ後、上下のタップがある場合は、上を弱め、下は少し強めにする。
（今回は上3下7（8段階中で））
焼成は３０分～３５分、焼減率は10～12%ほど。