

第10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
消費者推薦優秀賞



ナチュレド・サワーレーズン
(株)ポンパドウル 近藤 一幸氏

配合

おこし種 (g)

1日目
ライ麦粉…………… 50
水 (30℃) …………… 50

2日目
1日目の種…………… 10%
ライ麦粉…………… 50
水 (30℃) …………… 50

3日目
2日目の種…………… 10%
ライ麦粉…………… 100
水 (30℃) …………… 100

4日目
3日目の種…………… 10%
ライ麦粉…………… 200
水 (30℃) …………… 200

5日目
4日目の種…………… 10%
ライ麦粉…………… 400
水 (25℃) …………… 400

6日目
5日目の種…………… 10%
ライ麦粉…………… 800
水 (25℃) …………… 800

初種 (g)

6日目の生地…………… 1680
ライ麦粉…………… 1680

仕上げ種 (%)

初種…………… 5
水…………… 10

サワー生地 (%)

8日目の仕上げ種全量…………… 15
水…………… 30
ライ麦粉 (粗挽き粉) …………… 30

本捏 (%)

ライ麦粉…………… 20
強力粉…………… 20
サワー生地…………… 全量
フランスパン生地 (3h発酵のもの) … 50
上白糖…………… 3
天然海塩…………… 1.5
モルト…………… 0.3
ショートニング…………… 4
ビタミンC…………… 0.2
カリフォルニア・レーズン
(オーガニック) …………… 20
吸水…………… 4



ナチュレド・サワーレーズン

工程

おこし種

< 1日目 >

手でよく混ぜる

捏上温度: 25~30℃ 室温: 24℃ フロアー: 24時間

< 2日目 >

手でよく混ぜる

捏上温度: 25~30℃ 室温: 24℃ フロアー: 24時間

< 3日目 >

手でよく混ぜる

捏上温度: 25~30℃ 室温: 24℃ フロアー: 24時間

< 4日目 >

手でよく混ぜる

捏上温度: 25~30℃ 室温: 24℃ フロアー: 24時間

< 5日目 >

手でよく混ぜる

捏上温度: 25~30℃ 室温: 24℃ フロアー: 24時間

< 6日目 >

ミキサーでL4分

捏上温度: 25~30℃ 室温: 24℃ フロアー: 24時間

初種

< 7日目 >

ミキサーでL4~5分ソボロ状にする。

※使用分以外は、冷凍保存しておく

仕上げ種

< 8日目 >

手で混ぜる

捏上温度: 30℃

サワー生地

< 9日目 >

手で混ぜる

捏上温度: 30~35℃ フロアー: 3~4時間

本捏

ミキシング……………^{ショートニング} L 8分 ↓ ^{レーズン} LM 5分 ↓ L 1~2分

捏上温度…………… 26~27℃

フロアタイム…………… 15~20分

分割重量…………… 300g

成型

1. めん棒で16cm×18cmに伸ばし、レーズン50gを全体に乗せ上から巻き、長さ18cmにする。

2. ライ麦粉を付け、フランスパン用シートに乗せる。

※クープはS字型に中心を深め、サイドは浅めに入れる。

ホイロ条件…………… 30℃ 75%

ホイロ時間…………… 30~40分

焼成温度…………… 200℃ (スチーム多め)

焼成時間

… 窯入れ後10分でダンパーを開け、その後30分位

※焼成後、霧吹きで霧をかける。