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

アイデア賞

Pane integrare uva e rosmarino

(株)ホテルオークラ　亀谷 清孝氏

配合

シェフ (g)

生イースト	約0.1
全粒粉	4
準強力粉	16
水	20

シェフ2日目 (g)

全粒粉	4
準強力粉	16
水	20

シェフ3日目 (g)

全粒粉	4
準強力粉	16
水	20

ルヴァンスターター (g)

シェフ	全量
全粒粉	8
準強力粉	32

ポーリッシュ (g)

ルヴァン種	全量
全粒粉	40
準強力粉	160
水	200

本捏 (%)

ポーリッシュ種	56
全粒粉	10
準強力粉	60
塩	1.9
水	38
ユーロモルト	0.2
カリフォルニア・レーズン	50
バルサミコ酢	5
フレッシュローズマリー	0.5
コーンミール	適量
飾り用フレッシュローズマリー	適量

Pane integrare uva e rosmarino

工程

シェフ１日目

全材料を混ぜ合わせ、ふたのある密閉容器に入れる。（シェフ、ルヴァン、ポーリッシュ各工程とも同様の容器で発酵させる）

発酵条件……24℃
発酵時間……24時間
（2，3日目も同条件）

シェフ2日目

前日仕込んだシェフに２日目の全材料を加え、混ぜ合わせる。

シェフ3日目

２日目のシェフに３日目の全材料を加え、混ぜ合わせる。

ルヴァンスターター

前工程で出来上がったシェフに粉類を入れ、よく混ぜ合わせる。

発酵条件……24℃
発酵時間……8～10時間

ポーリッシュ

前工程で出来上がったルヴァンに粉類と水を入れ、よく混ぜ合わせる。

発酵条件……24℃
発酵時間……24時間

本捏

ミキシング……L２分↓（塩）L３～4分↓（レーズン･ローズマリー）L２分
捏上温度……24～25℃
発酵条件……28℃　75%
発酵時間……150分パンチ後30分
分割重量……250g、500g
ベンチタイム……30分
成形……250g：両はじをとがらせたバケット型
500g：なまこ型

1．成型後、底の部分を水で濡らし、コーンミールを付ける。
2．表面全体には粉を振りかけ、カミソリで中心に１本深いクープを入れる。
3．最終発酵はキャンバスシートに底の部分を下にして並べる。

ホイロ条件……28℃　75%
ホイロ時間……60分
焼成温度……230℃（スチーム注入）
窯入れ後……210℃
焼成時間……30～35分

※スリップピールにパンを並べ、最終発酵で開いたクープ部分に飾り用のローズマリーを少し押しつけるように乗せ、スチームを満たしたオーブンで直焼きする。（飾り用のローズマリーは焼成直前まで水に浸しておく）

レーズンの下処理

1．ホーロー又はステンレス鍋で、バルサミコ酢を軽く煮詰める。（煮詰めた分量を5%とする）
2．カリフォルニア･レーズンに軽く煮詰めたバルサミコ酢を入れ合わせ、ジッパー付きナイロン袋に入れ、空気を抜いた状態で１日以上漬け込んでおく。