

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



ファームヤード 農家の庭
(株)バイヤー マルグレーテ 都築 秀典氏

配合

レーズン液種 (g)

水 (30℃)	6000cc
カリフォルニア・レーズン	3000
きび糖	1500
ユーロモルト	60

中種 (%)

国産小麦	70
レーズン液種	10
天然塩	0.5
ユーロモルト	0.3
水	35

本捏 (%)

中種生地	全量
国産小麦	30
天然塩	1.5
カリフォルニア・オレンジの 皮・ジュース	1 コ分
水	10~12
カリフォルニア・レーズン	50

※カリフォルニア・オレンジの皮は、表面
だけを軽くすりおろす。(白いわたの部分
まですらない)

工程

レーズン液種

1. 清潔な容器に材料を全て入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 26~27℃の発酵室に入れ、1日に2回程度混ぜる。
3. 5~6日程度放置し、レーズンが浮いた状態での十分な発泡を
確認したら、液種のみ冷蔵庫に保管しておく。

中種

ミキシング	L 2分 M 3分
捏上温度	24℃
発酵条件	20℃位
発酵時間	15~20時間

本捏

ミキシング	L 2分 M 5分	レーズン ↓ L 1~2分
捏上温度	27℃	
発酵条件	28℃	75%
発酵時間	60~70分	
分割重量	300g	
ベンチタイム	20~30分	
ホイロ条件	32℃	80%
ホイロ時間	50~60分	
焼成温度	200℃	
焼成時間	30分 (スチーム)	

