

第12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  
カリフォルニア・レーズン大賞



## サンフラワーレーズン

(株) F・F・S ママン・ラトーナ 佐藤 哲哉

### 配合 (%)

#### 中種

強力粉	60
生イースト	1.5
塩	0.2
加水	34

#### 本捏

強力粉	20
サンフラワーミックス※	20
上白糖	2
塩	1.8
粉末乳酸菌	1
無塩バター	4
ルヴァン種	20
生イースト	1
加水	17
カリフォルニア・レーズン	50
ザンテ・カラント	50

レーズン前処理  
ラム酒、糖분을漬け込む

※ サンフラワーミックス  
ひまわりの種を主成分としたもの、  
他にアマニ、ゴマ、ライ麦  
オートミール、キビ、クルミなど

### 工程

#### 中種

ミキシング	L 4分 M L 1分
捏上温度	25℃
発酵条件	3℃の冷蔵庫
発酵時間	15~18時間

#### 本捏

ミキシング	L 5分 M L 4分 ↓ L 5分 M L 3分
捏上温度	27℃
発酵条件	28℃ 85%
発酵時間	30分
分割重量	皮：150g 本体：780g
ベンチタイム	30分
成形	なまこ型
皮生地を麺棒で伸ばし本体を包み込む	
ひまわりの種、アマニ、ゴマを混ぜたシードミックスを作り、 成形後の表面にまぶす	
ホイロ条件	32℃ 80%
ホイロ時間	50分
焼成温度	220℃ (スチーム)
焼成時間	38分