

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
鉄人大賞



J'hoese-radish and MISO-raisin

(株)岩田屋 渡辺 裕之

配合 (%)

ポーリッシュ種

準強力粉	30
インスタントイースト	0.2
吸水	30

カリフォルニア・レーズン前処理

カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン (メルロー)	20
濃縮還元葡萄ジュース	10

味噌フィリング

甘白味噌	100
日本酒	50
上白糖	180
薄力粉	100

山葵アパレイユ

米粉	110
生わさび	110
葉わさび	20
生イースト	10
上白糖	5
天日塩	2
有塩バター (溶かし)	20
お湯 (30℃)	140

山葵粉

白ライ粉	100
粉わさび	30

本捏

準強力粉	50
強力粉	20
インスタントイースト	1.3
甜菜糖	2
天日塩	2.1
グレープシードレスオイル	7
濃縮還元葡萄ジュース	30
カリフォルニア・レーズン	70
前処理レーズン	50
吸水	10



カリフォルニア・レーズン協会



J'hoese-radish and MISO-raisin

工程

ポーリッシュ種

ミキシング……………手捏ね
捏上温度……………25℃
発酵条件……………26℃ 75%
発酵時間……………60分後、5℃の冷蔵庫で18時間

カリフォルニア・レーズン前処理

3日間漬け込んでおく

味噌フィリング

1. 甘白味噌と日本酒を手混ぜで混合
2. 上白糖を加えて、薄力粉を混合する

山葵アパレイユ

1. お湯で生イーストを溶く
 2. 米粉以外の全材料を手混ぜ混合する
 3. 米粉を入れてホイッパーで手混ぜする
- ※ 尚、焼成30分前に作り上げる

本捏

	水種	レーズン
ミキシング……………	L 1分 ↓ L 3分 M 3分 ↓ L 3分	
捏上温度……………	26℃	
発酵条件……………	28℃	75%
発酵時間……………	60分	パンチ30分
分割重量……………	皮生地：130g	

レーズン生地：450g

ベンチタイム……………30分
成形

レーズン生地をのばし、味噌フィリング（40g）を塗り、ロール状に巻く

皮生地で味噌フィリングを巻いた生地を包み込む

ホイロ条件……………30℃ 80%
ホイロ時間……………70分

焼成前処理

1. ホイロ後、生地上面の周りに山葵アパレイユを塗る
2. 生地上面、中央にレーズン協会ロゴの型紙を置いて山葵粉を振りかける
3. 型紙を取り外し、焼成

焼成温度……………210℃
焼成時間……………40分