

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
審査員特別賞



手捏ねのレーズンパン

(株)ジョアン ジャポン 福井 清史

配合 (%)

カリフォルニア・レーズン漬け込み

カリフォルニア・レーズン	100
ラム酒	3
コアントロー	2

トッピング用キャラメル

グラニュー糖	100
水	20
生クリーム	50

ポーリッシュ種

フランスパン用粉	25
生イースト	1.5
牛乳	2.5

本捏

フランスパン用粉	75
塩	2
生イースト	2.5
全卵	36
牛乳	20
ラム酒	3
砂糖	25
発酵バター	42
ポーリッシュ種	上記全量
オレンジピール	10
カリフォルニア・レーズン	50

トッピング (1コあたり)

カリフォルニア・レーズン	2粒
オレンジラメル	1/2本
ピスタチオ	1粒

手捏ねのレーズンパン



工程

カリフォルニア・レーズン漬け込み

全材料を混ぜ、2～3日漬け込む

トッピング用キャラメル

鍋にグラニュー糖と水を入れ、強火で煮詰める
キャラメル色になったら生クリームを入れかき混ぜ
火を止める

ポーリッシュ種

ミキシング……………手捏ね
材料をボウルに入れ、ゴムベラ等で、粉気が無くなる
まで混ぜる
捏上温度……………25℃
発酵条件……………室温
発酵時間……………3時間
後、4～5℃の冷蔵庫で一晩置く

本捏

前工程

1. バターの全量と砂糖の半量（12.5%）を
クリーミングしておく
2. 生イーストは牛乳に溶かしておく
ミキシング……………前工程1とカリフォルニア・レーズン、
オレンジピール以外の材料を手捏ね
捏上温度……………24℃
発酵条件……………27℃ 75%
発酵時間
45分→残りの材料加え手捏ね→45分 パンチ45分
分割重量……………110g
成形
ボウルごと計量器にのせ、生地をボウルの内壁に沿っ
てカードですくい上げ、表面のきれいな方を上にして
パンドリーノ型に入れる
ホイロ条件……………28℃ 75%
ホイロ時間……………60分
焼成温度……………上火：200℃ 下火：220℃
焼成時間……………20分

トッピング

冷めたらトッピング用キャラメルを上部表面につけ、
レーズン、オレンジラメル、ピスタチオを飾る