

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
アイデア賞



Miel de bois

(株)ドゥース・フランス 土井 史道

配合 (g)

中種

フランスパン用粉	140
強力粉	60
生イースト	5
塩	5
水	120

本捏

フランスパン用粉	560
強力粉	240
砂糖	120
塩	19
生イースト	25
卵黄	200
水	300
グランマルニエ	60
発酵バター	400
オレンジピール	100
カリフォルニア・レーズン	800

ニダベイク

ハチミツ	375
バター	375
砂糖	150
生クリーム	90
アーモンドスライス	450

仕上げ (1コあたり)

ナパージュ	適量
粉糖	適量
ドライオレンジスライス	1/2コ
ピスタチオ	1~2コ
カリフォルニア・レーズン	2~3粒
アーモンド	1~2コ

Miel de bois



工程

中種

ミキシング…………… L 4分
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 7℃（冷蔵）
発酵時間…………… 15～20時間

本捏

ミキシング…………… L 10分ML5分↓ L 7分↓ L 3分
捏上温度…………… 25℃
フロアタイム…………… 60分
分割重量…………… 90g 丸め
ベンチタイム…………… 30分
成形…………… 平らにのばして、型に入れる
ホイロ条件…………… 30℃ 80%
ホイロ時間…………… 60分
焼成温度…………… 上火：170℃ 下火：210℃
焼成時間…………… 18分

ニダベユ

1. あらかじめ、鍋にアーモンドスライス以外の材料を入れて沸騰させる
2. アーモンドスライスを加えたら、型の底に流し入れておく

仕上げ

1. 表面にナパージュを塗り、粉糖をふる
2. ドライオレンジスライス、ピスタチオ、カリフォルニア・レーズン、アーモンドを飾る