

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



クラシックレーズン

(株)ポンパドウル 山岸 充

配合 (%)

レーズン液種

カリフォルニア・レーズン	100
砂糖	40
モルト	2
水	250

レーズン玄米種1

玄米粉	100
レーズン液種	200

レーズン玄米種2

玄米粉	100
レーズン液種	100
レーズン玄米種1	100
水	100

親種

準強力粉	100
レーズン玄米種2	100
水	135

かえり種

準強力粉	100
親種	30
水	52

仕上種

準強力粉	100
かえり種	60
水	65

発芽小麦全粒粉と玄米粉の前処理

発芽小麦全粒粉	20
玄米粉	10
熱湯	30

自家製セミドライアップル

リンゴ	100
グレープシードオイル	3

リンゴジュレ

リンゴ皮の煮汁	100
グラニュー糖	20
トレハロース	10
レモン汁	適宜
カルバドス	適宜

本捏

発芽小麦全粒粉 (前処理済)	20
玄米粉 (前処理済)	10
強力粉	40
準強力粉	30
モルト	0.3
天然海塩	3
仕上種	80
水	56
カリフォルニア・レーズン	70
セミドライアップル	23
リンゴジュレ	10
ピスタチオ	5
インスタントドライイースト	0.1



クラシックレーズン

工程

レーズン液種

1. 器具を消毒し材料を合わせる
2. 30℃/75%で3～4日発酵させる
3. 1日数回軽く振ってガスを抜く
4. 発泡が盛んになり、レーズンが全て浮いたら完了

レーズン玄米種 1

材料を合わせ、30℃/75%で12時間発酵

レーズン玄米種 2

材料を合わせ、30℃/75%で8～12時間発酵後、5℃で冷蔵

親種

材料を合わせ、30℃/75%で8時間発酵後、5℃で冷蔵

かえり種

ミキシング…………… L 10分
捏上温度…………… 26℃
30℃/75%で8時間発酵

仕上種

ミキシング…………… L 10分
捏上温度…………… 26℃
30℃/75%で3時間発酵後、5℃で冷蔵

発芽小麦全粒粉と玄米粉の前処理

沸騰した湯と発芽小麦全粒粉と玄米粉を混ぜ合わせ、粗熱が取れたら冷蔵

自家製セミドライアップル

1. リンゴを良く洗い、皮を剥き芯と種を取り、厚さ1cm程のくし形にカットし、さらに1/3にカットする
2. 130℃のオーブンで約3時間乾かすように焼成する

リンゴジュレ

1. リンゴの皮、芯と種をその4～5倍量の水で約40分煮込む
2. 皮、芯、種を取り除き、煮汁にグラニュー糖、トレハロース、レモン汁を加えて約40分煮込む
3. 濃度がついてきたら、火を止め、粗熱が取れたらカルバドスを加える

カリフォルニア・レーズンの前処理

1. カリフォルニア・レーズンは前日に30分間水に浸し、水切りしておく
2. 当日、セミドライアップルと混ぜ、リンゴジュレをからめ、回りをコーティングする

本捏

ミキシング…………… L 2分 (オートリーズ15分) ↓ L 2分
発芽小麦全粒粉・玄米粉 レーズン・セミドライアップル
M6分 ↓ M2分 ↓ L 2分

吸水は50%程度から始めMに入ったら残りを少しずつ入れていく

捏上温度…………… 26℃
発酵条件…………… 30℃ 75%
発酵時間…………… 60分パンチ70分
分割重量…………… 500g
ベンチタイム…………… 30分
成形…………… なまこ型

コルブに麻布をつけて使用

ホイロ条件…………… 30℃ 75%
ホイロ時間…………… 120分
カット

型紙を使って中央にライ麦をかけ、カットを入れる
焼成温度…………… 200℃ (スチーム)
焼成時間…………… 40分