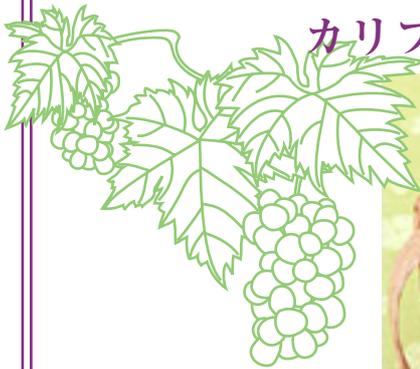


第12回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト
カリフォルニア・レーズン協会駐日代表賞



King Raisin Bread

(株)デイジイ 杉澤 良一

配合 (%)

レーズン液起こし

カリフォルニア・レーズン	100
麦芽糖	20
水	200
ユーロモルト	0.3

レーズン種1

レーズン液	100
強力粉	50
ライ麦粉	50
サンフランシスコ乳酸菌	2
ビール酵母	8

レーズン種2

レーズン種1	100
強力粉	100
水	80

レーズン種3

レーズン種2	100
強力粉	100
水	50

中種

強力粉	60
レーズン種3	30
ビタミンC	10ppm
ユーロモルト	0.1
水	30

本捏

強力粉	30
グラハム粉	10
発芽玄米	20
インスタントイースト	0.2
ビタミンC	10ppm
砂糖	2
天塩	2
無塩バター	4
水	28
カリフォルニア・レーズン	50
ザンテ・カラント	50

レーズンの前処理

ジェルラム	5
-------	---



King Raisin Bread

工程

レーズン液起こし

レーズンを軽く水洗いし、すべてを合わせ攪拌する
以下のとおり、6日間かけてレーズン液を起こす

2日目～4日目： 朝・夕とも攪拌する

5日目： 朝に攪拌、夕方にユーロモルトを添加

6日目： レーズンを漉す→レーズン液

レーズンの前処理工程

ジェルラムでレーズンとカラントスをコーティングする
(レーズンの水分蒸発を防止するため)

レーズン種1、2

ミキシング…………… L 3分

捏上温度…………… 24～25℃

発酵条件…………… 室温

発酵時間…………… 約6時間(3倍)→冷蔵庫保管

レーズン種3

ミキシング…………… L 3分

捏上温度…………… 24～25℃

発酵条件…………… 室温

発酵時間…………… 約4時間(3倍)→冷蔵庫保管

中種

ミキシング…………… L 3分M 1分

捏上温度…………… 25℃

発酵条件…………… 室温

発酵時間…………… 6時間(3倍)→冷蔵庫保管

本捏

ミキシング… L 3分M 4分 ↓ ^{発芽玄米} L 1分(外皮分取る) ↓ ^{レーズン・カラントス} L 1分

捏上温度…………… 28℃

発酵条件…………… 30℃ 80%

発酵時間…………… 80分 パンチ40分

分割重量… 外皮：150g レーズン生地：780g

ベンチタイム…………… 20分

成形 レーズン生地をなまこ形にし、皮で包み込み
発酵カゴに入れる

ホイロ条件…………… 34℃ 80%

ホイロ時間…………… 80分

焼成温度…………… 210℃

焼成時間…………… 40分