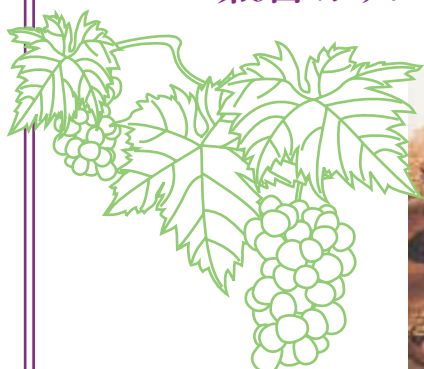


第9回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト フRezノ賞



Isuke Special Cinnamon Raisin

(株)永藤パン店 飯塚 良雄氏

配合 (%)

レーズン種

カリフォルニア・レーズン	100
砂糖	3
水	100

中種

強力粉	20
老麺生地	1
プレーンヨーグルト	20
水	5

前処理

強力粉	20
レーズン種	20
グラハム粉	10
熱湯	10

本捏

強力粉	50
天塩	2.3
生クリーム	20
バター	20
カリフォルニア・レーズン	40
クルミ (ロースト)	20
中種生地	全量
レーズン種生地	全量
グラハム種生地	全量
水	6
白ゴマ	適量
全卵	適量
卵白	適量

シナモンシュガー

グラニュー糖	90
シナモン	10

飾り用レーズン

カリフォルニア・レーズン	100
バター	10
シナモン	3



カリフォルニア・レーズン協会



Isuke Special Cinnamon Raisin

工程

レーズン種

1. カリフォルニア・レーズン、砂糖、水、をよく混ぜ合わせる。
2. 6日間放置する（温度：28℃ 湿度：80%）
3. その種を絞り使用する。

前処理

1. 強力粉とレーズン種を本捏の2時間前に混ぜ合わせる。
捏上温度…………… 28℃（温度30℃ 湿度80%）
2. グラハム粉と熱湯を本捏の2時間前に混ぜ合わせる。

中種

ミキシング…………… 混ぜるだけ
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 25℃ 80%
発酵時間…………… 18～24時間

本捏

…………… バター レーズン・クルミ
ミキシング…………… L 4分 ↓ M 2分 ↓ L 1分
※レーズンとクルミを入れる前に飾り用生地をとる
捏上温度…………… 28℃
発酵条件…………… 30℃ 80%
発酵時間…………… 90分パンチ30分
分割重量…………… A：130g×2コ
飾り用：30g、5g×3コ
…………… B：200g

成形

- A (1) 130gの生地2コを丸く伸ばし、1コの生地に全卵を塗る。
(2) シナモンシュガーをつけ、もう1つの生地をのせてとじる。
(3) 30gと5gの生地で表面に飾り、卵白を塗り、白ゴマを付ける。
- B (1) 200gの生地を伸ばし全卵を塗り、シナモンシュガーを付けて巻いてコップパン型にする。
(2) 表面に卵を塗り、白ゴマを付けて、カットを入れる。
- ベンチタイム…………… 30分
ホイロ条件…………… 30℃ 80%
ホイロ時間…………… 60分
焼成温度…………… 200℃
焼成時間…………… A：30分
…………… B：25分

シナモンシュガー

混ぜ合わせる。

飾り用レーズン

バターを溶かし、シナモンとレーズンを絡める。