

第13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
鉄人大賞



レーズンと発芽玄米のリュスティック

渡辺 明生氏

((株) 神戸屋レストラン)

配合 (%)

前処理

カリフォルニア・レーズン	100
卵白	4
グラニュー糖	10

本捏

フランスパン専用粉	97
きな粉	3
天塩	2.2
インスタントイースト	0.4
モルト	0.4
水	82
発芽玄米 (黒米)	13
前処理したレーズン	30

レーズンシードオイル 適量

工程

本捏

ミキシング…………… L 4分オートリーズ10分^塩 ↓ L 4分H6分
(外生地分取る)^{発芽玄米} ↓ L 1分

捏上温度…………… 23℃

発酵条件…………… 25～26℃／30%

発酵時間…………… 30分後パンチ

60分後パンチ パンチ時に、レーズンの2／3量を投入

60分後パンチ パンチ時に、レーズンの1／3量を投入
30分

分割重量…………… 外生地：100 g／内生地：300 g (なまこ型)

成形…………… 外生地を伸ばし、内生地を包む。生地と生地の重ね目に
レーズンシードオイルを塗り、とじ目を下にして布とり

ホイロ条件…………… 28℃／76%

ホイロ時間…………… 30分

焼成温度…………… 上火：230℃／下火：260℃

5分後に 上火：240℃／下火：230℃

焼成時間…………… 30分

レーズン前処理

レーズンに卵白を絡め、全体にグラニュー糖をまぶし、火を落としたオーブンで、5時間乾燥させる