

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
カリフォルニア・レーズン協会栄養士推薦賞



パン サンプル オ レザン

馬本 保太郎氏

((株) アンデルセン)

配合 (%)

生地

フランスパン専用粉	80
ライ麦全粒粉 (粗挽)	10
前処理オートミール	20
サワー種	20
生イースト	1.8
天塩	2.2
吸水	70
カリフォルニア・レーズン	50
マカダミアナッツ (ロースト)	15
オレンジピール	5

サワー種

初種	10
ライ麦粉	100
吸水	100

起こし種1

ライ麦全粒粉 (粗挽)	100
吸水	100

起こし種2

起こし種1	10
ライ麦粉	100
吸水	100

工程

前処理

オートミールは、仕込み開始の1時間前に同量の湯 (65℃) で処理する

生地

ミキシング…………… L 4分
捏上温度…………… 23.5℃
フロアタイム…………… 30分パンチ30分パンチ30分パンチ90分
※レーズン、オレンジピール、マカダミアナッツは1回目のパンチの際、表面に散らす。パンチを繰り返すことで混ぜ込む
分割重量…………… 150g
成形…………… オートミールを振った成形台に生地を広げ、表面にも、オートミールを振る。長方形になるように分割し、キャンバスにのせる
ホイロ条件…………… 27℃/75%
ホイロ時間…………… 40分
焼成前処理…表面にライ麦粉を茶こして振り、中央に1本カットを入れる
焼成温度…………… 上火: 210℃/下火: 210℃ (スチーム)
焼成時間…………… 35分

サワー種

27℃で捏ね上げ、20～24時間発酵をとる

起こし種1、2

27℃で捏ね上げ、20～24時間発酵をとる

初種

起こし種2工程同様に種つぎを行い、1週間から10日間繰り返したものを初種として使用する



カリフォルニア・レーズン協会