

第14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・レーズン大賞



ホワイトレーズンリング

(株)神戸屋 渋谷 健二氏

配合 (%)

おこし種

カリフォルニア・レーズン	100
水	350

2番種

フランスパン専用粉	100
おこし種 (液)	55

3番種

2番種	50
フランスパン専用粉	100
水	55

レーズン種

3番種	50
フランスパン専用粉	100
水	55

中種

強力粉	70
生イースト	0.3
グラニュー糖	3
卵黄	35
牛乳	20

本捏

強力粉	30
グラニュー糖	20
粗塩	1.8
ビタミンC	15ppm
生イースト	2.5
発酵バター	35
レーズン種	15
生クリーム	30
ミックスフルーツ	100
チョコシート	70

スライスアーモンド	適量
溶かしバター	適量
グラニュー糖	適量
粉糖	適量

ミックスフルーツ

カリフォルニア・レーズン	50
オレンジカット (5mm)	10
レモンカット (5mm)	10
ドライクランベリー	5
ジンジャーカット (5mm)	5
アーモンド (スリーバード)	12
ドライジン	5
オレンジフラワーウォーター	3

ホワイトレーズンリング



工程

おこし種

1. 洗浄、煮沸殺菌した広口瓶にカリフォルニア・レーズンと水を入れ、室温(24~25℃)に放置する
2. 1日2回程度、瓶を攪拌する
3. 3日目位から気泡が発生し、更に2~3日発酵させる(トータル1週間前後)
4. 布で濾し、レーズンを取り除く
この液体をおこし種とする

2番種

ミキシング…………… L 5分
捏上温度…………… 25~26℃
発酵時間…………… 7~8時間(発酵後、冷蔵保存)

3番種

ミキシング…………… L 5分
捏上温度…………… 25~26℃
発酵時間…………… 7~8時間(発酵後、冷蔵保存)

レーズン種

ミキシング…………… L 5分
捏上温度…………… 25~26℃
発酵時間…………… 7~8時間(発酵後、冷蔵保存)
※以降は、同様に種継ぎを行う

中種

ミキシング…………… L 3分M1分
捏上温度…………… 24℃
発酵時間…………… 15~16時間
発酵温度…………… 24℃
終点温度…………… 24℃

本捏

発酵バター ミックスフルーツ

ミキシング…………… L 5分M3分↓ L 3分M2分↓
捏上温度…………… 28℃
フロアタイム…………… 60分
冷凍・冷蔵…………… -20℃で30分後、0℃で60分
成形

1. 対生地20%のチョコシートを包み、
2つ折りを行い、生地厚6mmに延ばす
 2. 生地幅10cmで巻き、巻いた生地を35cmでカット
 3. カットした生地2本でツイストする
 4. ツイストした生地をリング状にして型に詰める
- 分割重量…………… 300g(35cm生地、1本当たり)
ホイロ条件…………… 32℃/75%
ホイロ時間…………… 90~100分
窯前作業

霧吹きで水をスプレーし、
全体にスライスアーモンドをつける
焼成温度…………… 上火:180℃/下火:200℃
焼成時間…………… 33~35分

仕上げ

1. 溶かしバターに漬ける
2. 表面にグラニュー糖を付ける
3. 格子模様に粉糖を掛ける
4. リボンを巻いて、ヒイラギを飾る

ミックスフルーツ

全材料を均一に混ぜ、一週間以上漬け込んでおく