

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



CALIFORNIA CARPET

(株)ヘルプレ・ブレドオル 小畑 絵美氏

配合 (%)

スターター

水 (27℃).....	100
カリフォルニア・レーズン.....	50
1の濾液.....	100
フランスパン専用粉.....	100
水.....	100

2の生地.....	100
フランスパン専用粉.....	100
水.....	100

3の生地.....	100
フランスパン専用粉.....	100
水.....	100

レーズン種

スターター.....	5
フランスパン専用粉.....	5
水.....	2.5

生地

フランスパン専用粉.....	98
全粒粉.....	2
人参ジュース (100%).....	50
水.....	23
モルト.....	1
インスタントドライイースト.....	0.4
塩.....	2.1
レーズン種.....	10

前処理

人参 (茹でる).....	36
焙煎胚芽.....	3
コーングリッツ.....	2.5
カリフォルニア・レーズン.....	40
オレンジジュース.....	150cc
レモン汁.....	30cc

仕上げ材料

人参 (千切り).....	12
パンプキンシード.....	3
エダムチーズ.....	3
オリーブオイル.....	1.5



カリフォルニア・レーズン協会

CALIFORNIA CARPET



工程

スターター

1. 水とレーズンを混ぜ、4～6日発酵させる
(1日2回攪拌)
2. 1の濾液とフランスパン専用粉と水を混ぜ合わせる
(26℃で24時間発酵)
3. 2の生地をフランスパン専用粉と水を混ぜ合わせる
(室温で12時間発酵)
4. 3の生地をフランスパン専用粉と水を混ぜ合わせる
(室温で12時間発酵)
5. 4の工程を8～10回繰り返す、冷蔵保管
これをスターターとする

レーズン種

スターター、フランスパン専用粉と水を混ぜ合わせる
(捏上温度 24℃)
室温 (26℃)で3時間発酵後、冷蔵 (5℃)で12時間

前処理

1. 焙煎胚芽とコーングリッツを茹でた人参と合わせ、
潰して冷ましておく (A)
2. カリフォルニア・レーズンは、オレンジジュース
とレモン汁で煮て冷ましておく
3. 仕上げ材料をすべて混ぜ合わせる (B)

本捏

(A) レーズン

ミキシング… L2分オートリース15分L4分↓L4分↓
捏上温度…………… 22.5℃
発酵条件…………… 27℃
発酵時間…………… 30分パンチ30分パンチ90分
パンチ30分後、3つ折り、30分
成形…………… リュスティックのように切り分け
分割重量…………… 180g
ホイロ条件…………… 27℃／75%
ホイロ時間…………… 60分
窯前作業…………… 混ぜ合わせた(B)を、クープを
入れた生地の上にのせる
焼成温度… 上火：225℃／下火：180℃(スチーム)
焼成時間…………… 26分