

2005年カリフォルニア・レーズン

バレンタインデー&ホワイトデー製品開発テクニカルセミナー



Pain aux cadeau raisin

～レーズンパン愛の贈り物～

(有) タンドルマン 渡辺 裕之氏

配合

生地 (%)

フランスパン専用粉	70
強力粉	30
砂糖	10
天日塩	2.3
生イースト	4
無塩バター	60
全卵	20
卵黄	20
レーズン濃縮果汁	4
レーズンペースト	8
カリフォルニア・レーズン	65
牛乳	23

レーズン前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
白ワイン	12
コニャック	8
バルサミコ酢	8

(レーズンは蒸して使用、漬け込み一晩冷蔵庫)

サワーオレンジフィリング (%)

サワークリーム	40
クリームチーズ	60
オレンジ皮蜜漬け	20
レーズンペースト	20
レモン汁	3

ドライフルーツ前処理 (%)

クランベリー	適量
ブルーベリー	適量
コニャック	少々

工程

ミキシング	… L 3分 M 4分 MH 7分 ↓ MH 4分 ↓ MH 4分 ↓ L 30秒
捏上温度	… 24℃
発酵	… 90分パンチ
分割	… 外生地35g 中生地80g (分割後、冷蔵一晩)
成形	… 丸め、専用ケース入れ (翌日工程)
ホイロ条件	… 30℃/75%
ホイロ時間	… 60分
焼成温度	… 180℃
焼成時間	… 18分

工程手順

1. クランベリーは刻み、ブルーベリーと共に、コニャックを加え風味漬ける
2. 牛乳で生イーストを溶解、無塩バターは、2回に分けて投入する
3. 発酵時間終了後、分割し冷蔵用トレーにのせ一晩ねかせる
4. 翌日、中生地を外生地で包みケースに入れて最終発酵
5. 中生地はサワーオレンジフィリングを35g包み込む
6. ホイロ後、ケースの上からベーキングシートを敷き鉄板を置く
7. 焼成冷却後、上面中央にバラ型紙を置き粉糖
8. バラ形以外の周りにナパージュを塗る
9. 左側にドライブルーベリーとセルフィーユでぶどう形をデッサン
10. 右側にドライクランベリーでデッサン



カリフォルニア・レーズン協会