

第15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 グッドアイデア賞



ビアスクリュレザン

リーガロイヤルホテル京都 小島 秀文氏

配合

レーズンルヴァン元種 (%)

配合1	
カリフォルニア・レーズン	100
はちみつ	30
水	200

配合2	
1の酵母液	100
中力粉	200
モルトエキス	2

配合3	
2の種	100
中力粉	100
水	50
モルトエキス	2

配合4	
3の種	100
中力粉	100
水	50
モルトエキス	2
塩	1

レーズンルヴァン種 (%)

レーズンルヴァン元種	100
中力粉	100
水	50
モルト	2
塩	1

しょうがレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
しょうが（摺り下ろし）	7
水	17
黒糖	2.5

生地 (%)

中強力粉	80
強力粉	20
レーズンルヴァン種	45
塩	2.8
インスタントドライイースト	0.2
ビール	71
水	10
黒糖	3
しょうがレーズン	62.5

仕上げ用材料配合 (%)

製パン用米粉	100
粉糖	30

ビースクリューレザン



工程

レーズンルヴァン種

1. レーズン、はちみつと30℃の水を混ぜ、4日間室温で発酵させる。
2. 1の酵母液と中力粉、モルトエキスを混ぜ、27℃で16時間発酵させる。
3. 2の種と中力粉、モルトエキス、水を混ぜて、27℃で14時間発酵させる。
4. 3の種と中力粉、モルトエキス、水、塩を混ぜて、27℃で12時間発酵させる。
5. 4の工程を3回繰り返す。

レーズンルヴァン種

1. レーズンルヴァン種と中力粉、水、モルト、塩を、低速10分でミキシング。（捏上温度：25℃）
2. 室温で6時間発酵させてから、冷蔵庫で12時間以上寝かせる。

本捏

- レーズンルヴァン種 塩
- ミキシング…………… L 1分 ↓ L 4分 ↓ L 3分 M 3分
- 捏上温度…………… 25℃
- 発酵条件…………… 27℃／75%
- フロアタイム… 1. 20分パンチ20分パンチ20分パンチ後、冷蔵庫で12～14時間。
2. 常温に戻し、30分パンチ30分パンチ。
3. レーズンを並べて、3つ折り、30分パンチ45分パンチ、45分。
- 成形…………… 1. 最後のパンチ後、ショートニングを塗り込んだアルミトレイに幅30cmの長方形型に広げる。
2. 10cm×30cmでカットし、一方向だけに4回ひねる。
- 分割重量…………… 210g
- ホイロ条件…………… 30℃／80%
- ホイロ時間…………… 60分
- 焼成前作業…………… ブドウをかたどったテンプレートをのせ、仕上げ用米粉を振りかける。
- 焼成温度…………… 上火：220℃／下火：230℃ → 上火：200℃／下火：200℃
- 焼成時間…………… 20分 → 6分

しょうがレーズン

1. しょうがの摺り下ろしと水、黒糖を鍋に入れ、一煮立ちさせる。
2. 火を切って、熱いうちにレーズンを混ぜて、冷ます。