

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
鉄人大賞



バジルの薫り
フジパン(株) 北方 真樹氏

配合

中種 (%)

強力粉	70
生イースト	3
ブドウ糖	4
水	42
イーストフード	0.12

本捏 (%)

強力粉	30
生イースト	2
砂糖	12
食塩	1.7
生クリーム	7
油脂	15
水	10
バジルペースト	6.5
プロセスチーズ (1cm角)	25
前処理済みレーズン	60

前処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	60
水	20
レモン汁	10

トッピング材料 (%)

シュレッドナチュラルチーズ	10
エダムチーズ	3

工程

前処理

- レーズンは、水に浸してふやかしておく。(30分)
 - 水を切って、レモン汁をまぶしておく。
- トッピングチーズは、混ぜ合わせておく。

中種

ミキシング	L 3分 ML 2分
捏上温度	25℃
発酵時間	150分
発酵条件	27℃/75%
終点温度	28℃

本捏

ミキシング	L 3分 ML 4分 ↓ ^{油脂} L 2分 ML 4~5分 ↓ ^{レーズン} L 30秒 ↓ ^{チーズ} L 30秒
-------	--

※チーズはミキシングし過ぎて潰れないように
気を付ける。

捏上温度	27℃
フロアタイム	45分
分割重量	40g
成形	丸めて、型に入れる。
ホイロ条件	38℃/85%
ホイロ時間	55~60分
焼成前作業	全卵を塗り、混ぜ合わせたトッピング (5g) をのせる。
焼成温度	上火: 195℃/下火: 180℃
焼成時間	9~12分