

カリフォルニア・レーズンを使った ハロウィン製品アイデアセミナー



パンプキンレーズンカンパーニュ

敷島製パン(株) 橋本 美帆氏

生地配合 (%)

フランスパン用粉……………	70	*カリフォルニア・レーズン……………	40
最強力粉……………	30	*ポートロイヤルレッドラム:40° ……	2.8
インスタントドライイースト……………	0.7	※レーズンはラムと合わせ1晩おく	
岩塩……………	2	水……………	50
ショートニング……………	2	レーズン発酵種……………	10
パンプキンペースト……………	35	老麺……………	30
ローストパンプキンシード……………	8		

工程

レーズン発酵種

レーズン発酵液

カリフォルニア・レーズン……………	100%
砂糖……………	50%
水……………	200%

よく洗浄した容器に材料を入れ、28℃の温度で5～7日間発酵させる。この間1日2回は攪拌して、カビが発生しないようにする。泡と一緒にレーズンも表面に浮いてきたら、レーズンを漉して、レーズン発酵液として使用

レーズン発酵種

1. レーズン発酵液…………… 100%
フランスパン用粉…………… 100%
室温で24時間放置
2. 1の種…………… 100%
フランスパン用粉…………… 100%
水…………… 100%
室温で24時間放置

この作業を4～5日間繰り返し、できた種を冷蔵してレーズン元種とする

種継ぎ

レーズン元種……………	100%
フランスパン用粉……………	100%
水……………	100%

室温で24H放置。その後冷蔵し、レーズン発酵種として使用

生地

ミキシング……………	レーズン L 6分 M 4分 ↓ L 1分
捏上温度……………	24℃
発酵時間……………	(28℃、75%) 60分パンチ60分
ベンチタイム……………	30分
分割重量……………	800g・600g
整形……………	丸め
ホイロ時間……………	(28℃、75%) 75分
焼成時間……………	(210℃、スチーム) 30分



カリフォルニア・レーズン協会