

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



ハロウィン クグロフ

敷島製パン(株) 橋本 美帆氏

配合 (%)

中種

フランスパン用粉	30
生イースト	0.4
牛乳	18

本捏

強力粉	70
生イースト	3
食塩	2.2
砂糖	15
全卵	20
無塩バター	40
パンプキンペースト	15
牛乳	23
*カリフォルニア・レーズン	45
*アルザスコニャックオレンジ:40°	3.2
※レーズンはコニャックと合わせ1晩おく	

工程

中種

ミキシング	L 3分
捏上温度	24℃
発酵時間	(28℃、75%) 3時間
冷蔵 (5℃)	12~18時間

本捏

ミキシング	バター レーズン L 5分 M 3分 ↓ M 5分 H 1分 ↓ L 1分
捏上温度	24℃
発酵時間	(28℃、75%) 60分パンチ60分
分割重量	300g
ベンチタイム	30分
整形	クグロフ型の底の溝にパンプキンシードを並べておく ベンチタイムをとった生地真ん中に、指で穴をあけ、 その穴にクグロフ型の芯棒を当てて押し付けるように整形
ホイロ時間	(28℃、75%) 75~90分
焼成時間	(上火:180℃、下火:200℃) 20~25分
焼成後、溶かしバターをさっと塗り、粉糖をトッピング	



カリフォルニア・レーズン協会